

# SEAWOOD HOTEL SPECIAL FRENCH DINNER 6TH

宮古島来間リゾート シーウッドホテル スペシャル・フレンチ・ディナー  
～私たちのフランス料理～



Monsieur. NAKAMURA

ホテルメトロポリタン エドモント  
特別顧問 統括名誉総料理長  
中村 勝宏

宮古島来間リゾート シーウッドホテル総料理長  
笹田 勇治郎

Monsieur. SASADA

1944年 鹿児島県出身 箱根「ホテル小涌園」、「横浜プリンスホテル」で修業。  
1970年 渡欧。アルザス「オー・ザルメ・ド・フランス」、プロヴァンス「ロアジス」、パリ「ラ・マレー」など、フランス各地の名立たるレストランで15年に渡りプロの料理人として活躍。  
1979年 バリのレストラン「ル・ブルドネ」(別名「レストラン・ラ・カンティース・デ・グルメ」)のグランシェフ(総料理長)として勤め、日本人として初めてミシュランの一つ星を獲得。以後4年間その星を守り通す。  
1984年 ホテルエドモント(現ホテルメトロポリタン エドモント)レストラン統括料理長に就任経て、取締役調理部長に就任。1994年に同ホテル常務取締役総料理長に就任。  
2007年 ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパの総料理長に就任し、北海道洞爺湖サミット2008では総料理長として、すべての料理を指揮統括する。  
2016年 フランス共和国農事功労章 コマンドゥール叙勲。  
2017年 日本初の国連食糧農業機関 (FAO) 親善大使に就任。  
2018年 日本ホテル株式会社特別顧問統括名誉総料理長に就任。  
2019年 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会 選手村メニューアドバイザー委員会委員に就任。  
2025年 国連食糧農業機関 (FAO) 親善大使を任期満了で退任。

■ 日 時 2025年11月21日(金) / 11月22 日(土)  
開場 17:00 ディナースタート 18:00  
■ 会 場 宮古島来間リゾート シーウッドホテル ビーチハウスレストラン  
■ 内 容 中村勝宏シェフと、シーウッドホテル総料理長 笹田勇治郎が  
コラボする、スペシャル・フレンチディナー！  
■ 金 額 お1人様 27,500円 (ウェルカム・シャンパン、ペアリング付き)  
■ 予 約 完全予約制 (定員になり次第予約終了)

1955年 長崎県出身 博多ニューオータニ、赤坂プリンスホテル勤務。  
1985年 日本大使館栗山尚一大使に随行してマレーシア公邸料理人として勤務。  
1987年 帰国。外務省小和田官房長官(当時)より「功労賞」「金時計」受賞。  
赤坂プリンスホテル フランス料理 ル・トリアノンに復帰。  
1990年 長崎プリンスホテルの開業に携わる。  
1994年 福岡のシーホークホテル&リゾート(現 ヒルトン福岡)に勤務。  
1997年 ヒルトン福岡統括料理長・調理部長に就任。  
2019年 宮古島来間リゾート シーウッドホテル総料理長に就任。  
社団法人エスコフェ協会からフランス料理人にとって最高のステータス「ディシプル」を受賞。  
全日本司厨士協会「斎藤賞」受賞。「アカデミー銀賞」受賞「福岡県知事賞」受賞等受賞多数。  
2025年 ホテルオリジナルトマトビーフカレーとベーコンパスタソースをレトルト商品化。大阪関西万博「飯田産業グループホールディングス」パビリオン内でも販売。

SeaWood  
HOTEL

海と空を繋ぐリゾート  
宮古島来間リゾート  
シーウッドホテル

【お問い合わせ先】 (10:00～17:00)  
TEL 0980-74-7888  
〒906-0306 宮古島市下地字来間484-7  
マップコード：1072 194791 \*21 [地図：P9 A4]



公式 HP



SEAWOODHOTEL