

～6月は創立祭！一夜限りのプレミアムな味わいを～

# 「美食の饗宴」開催

仏・中・和 3料理長のコラボレーションディナー

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）は、2017年6月20日（火）に「京都ホテルオークラ 美食の饗宴」を開催いたします。

京都ホテルオークラでは、株式会社京都ホテルを設立した6月7日を創立記念日とし、日頃のご愛顧に感謝して6月のご宿泊やレストランで多彩な企画をご用意。そのメインとなる本イベントでは、総料理長 善養寺 明、中国料理料理長 牧 定広、和食料理長 臼井 大輔が共同で作り上げた特別コースをお客様にご堪能いただけます。

コースの中には、フランス料理・中国料理・日本料理の垣根を越え、新たな調理法・食材の組み合わせに挑んだ意欲作が勢揃い。“食の京都ホテルオークラ”を代表する3料理長の技と心意気が生み出した一夜限りの特別メニューの数々をお楽しみいただけます。



## ◆概要

- 【名称】京都ホテルオークラ 美食の饗宴
- 【開催日】2017年6月20日（火）
- 【時間】受付／18:30、ディナー／19:00～21:00
- 【会場】京都ホテルオークラ 4F 宴会場「暁雲」
- 【料金】25,000円（ディナー、ドリンク、税・サービス料込み）
- 【ご予約・お問い合わせ】京都ホテルオークラ イベント予約係 TEL. 075-254-2566（9:00～19:00）

## ◆「京都ホテルオークラ 美食の饗宴」MENU

前菜からデザートまで、フランス料理・中国料理・日本料理の魅力をひと皿に集結させた特別メニュー全7品が揃います。

- 三料理長お薦め 夏の一口前菜盛り合わせ
- 三種海鮮と野菜のテリーヌ 三種のソースとサラダを添えて
- フカヒレ・フランス産茸・冬瓜 軽く仕上げたビスクドオマール煮込み 和風仕立ての野菜を飾って
- 紹興酒のシャーベットと京都産白味噌のエスプーマ仕立て
- 特選黒毛和牛フィレ肉・鴨肉・仔羊肉のロースト 三種のソースと旬の野菜を添えて
- 紅白の巻き寿司
- 三料理長お薦めデザート盛り合わせ
- コーヒー または 祁門紅茶 または 緑茶
- 各種自家製パン盛り合わせ

## ◆料理長プロフィール

### ◆善養寺 明（ぜんようじ・あきら）／京都ホテルオークラ 総料理長



1952年生まれ。群馬県出身。1973年に大成観光株式会社（現・株式会社ホテルオークラ）入社、フランス料理「ラ・ベル・エポック」オープニングメンバー。25年にわたりホテルオークラ総料理長 小野 正吉に師事。グアムホテルオークラ、ホテルオークラ神戸、ホテルオークラ東京ベイへ赴任、フランス研修を経て、2011年にホテルオークラ東京洋食調理総料理長に就任。2016年に株式会社京都ホテル取締役京都ホテルオークラ総料理長就任。一般社団法人日本エスコフィエ協会事務局長。一般社団法人料理ボランティアの会理事。公益社団法人全日本司厨士協会京都府本部副会長、日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会所属。

### ◆牧 定広（まき・さだひろ）／京都ホテルオークラ 中国料理料理長



1962年生まれ。京都府出身。1987年に株式会社京都ホテル入社。中国料理「桃李」料理長 陳 靄祥に師事。その後有名ホテルで10年間修行を積み35歳で中国料理レストランの料理長となる。2002年京都ホテルオークラ改称時に中国料理「桃李」料理長・中国料理料理長に就任。2012年に「平成24年度京都府の現代の名工（京都府優秀技能者表彰）」、2016年に「平成28年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰」を受ける。公益社団法人日本中国料理協会京都支部支部長を経て、2016年より常任顧問。

### ◆臼井 大輔（うすい・だいすけ）／京都ホテルオークラ 和食料理長



1967年生まれ。岐阜県出身。大阪の調理師専門学校を卒業後、名古屋「日本料理 加瀬」を皮切りに、東京・赤坂や銀座の料理店で修業し、研鑽を積む。1997年に株式会社京都ホテル入社。2006年に京都ホテルオークラ京料理「入舟」料理長・和食料理長就任。2009年より、京都ホテルオークラ京料理「入舟」と、『ミシュランガイド』京都・大阪版初刊行以来8年連続して“一つ星”と“4赤フォーク・スプーンマーク（最上級の快適）”を獲得している京都ホテルオークラ別邸京料理「栗田山荘」を束ねる。

※リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

★本件に関するお問い合わせは  
京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当 松岡  
京都市中京区河原町御池 TEL 075-254-2524（直通）  
<e-mail> [m-matsuoka@kyotohotel.co.jp](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp) <HP> <http://www.kyotohotel.co.jp/>