

2023年8月28日

ホテルオークラ京都

ホテルオークラ京都 総料理長 中田肇 就任特別企画



美食が奏でるハーモニー

厨房ライブ中継でシェフの華麗な技もお楽しみいただきます

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 (株)京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、2023年11月15日(水)にホテルオークラ京都 総料理長 中田肇 就任特別企画のディナーイベント「美食が奏でるハーモニー」を開催いたします。

国内外のホテルでキャリアを積みあげ45周年となる節目の本年、ホテルオークラ京都の総料理長に就任した中田肇が、自身とゆかりのある兵庫県や京都府の食材を使い、美しく響きあう料理の数々をご提供いたします。厨房をライブ中継でつなぎ、料理が生み出される様子を会場でご覧いただくなど臨場感ある演出とともに、磨きあげられたホテルシェフの技を、五感でお楽しみいただきます。

◆イベント概要

- 【名称】 ホテルオークラ京都 創業135周年記念
美食が奏でるハーモニー
- 【開催日】 2023年11月15日(水)
- 【時間】 受付 18:00～ / ディナー 18:30～20:00
- 【会場】 ホテルオークラ京都 4階宴会場「暁雲」
- 【料金】 25,000円 *料理・ドリンク・消費税・サービス料込。
- 【発売】 2023年9月12日(火) 10:00より
*初日はWEB予約のみ・電話予約は9月13日(水) 10:00より



総料理長 中田肇

【ご予約・お問い合わせ】

ホテルオークラ京都 イベント予約係 Phone:(075)254-2566 (10:00～17:00)

ホテルオークラ京都 イベント公式サイト <https://www.hotel.kyoto/okura/event/>

◆中田 肇 (なかだ はじめ)

1978年に大成観光株式会社(現・株式会社ホテルオークラ)入社、ホテルオークラ総料理長 小野正吉氏に師事。フォレスト・イン 昭和館を経て、2009年にホテルオークラ東京洋食調理総料理長、2011年にホテルオークラ神戸総料理長に就任。2018年度西洋料理部門「神戸マイスター」認定。2023年に株式会社京都ホテル取締役ホテルオークラ京都総料理長就任。一般社団法人日本エスコフィエ協会正会員。一般社団法人全日本司厨士協会役員。

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

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 ^{Since} 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:松岡〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp