

東京ドームホテル開業 15 周年特別企画

「夏の特別賞味会」

 脇屋友詞・宮澤政人・鎌田昭男
 ～三巨匠による食の饗宴～

特別出演:パティシエ 稲村省三

2015 年 4 月吉日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：萩原実）は、2015 年 8 月 5 日（水）に、脇屋友詞・宮澤政人・鎌田昭男 ～三巨匠による食の饗宴～と題し、「夏の特別賞味会」を開催いたします。本賞味会は、毎年 8 月に開催している食のコラボレーションイベントで、当ホテル総料理長 鎌田昭男が、食の巨匠とともに美食の饗宴をお贈りいたします。なお、開業 15 周年を迎える本年は、特別出演としてパティシエ 稲村省三氏をお迎えいたします。

上海料理の技をベースに洗練された料理で日本の中国料理界を牽引する「Wakiya 一笑美茶樓」オーナーシェフ 脇屋友詞氏。2007 年に 32 歳の若さで独立し、ミシュランガイド京都にて最年少で星を獲得、四季折々の京料理を提供する「じき 宮ざわ」オーナーシェフ 宮澤政人氏。都内著名ホテルの総料理長を歴任し、ホテルにおけるフレンチの地位確立に貢献した立役者、「東京ドームホテル」総料理長 鎌田昭男。3 名の巨匠が独自の技法を活かし、個性豊かで本格的なコース料理をご提供いたします。

そして今回、スイスやパリで修業を積み、イタリアの SIGEP（ジェラート・製菓・パン製造業の展示会）に日本代表として参加し金賞を受賞した「パティシエ・イナムラショウゾウ」オーナーシェフ 稲村省三氏が特別出演。さらに、TV・CM 出演のほか講演会の開催等、多方面で活躍中であり日本のワインブームの第一人者、ソムリエ 田崎真也氏を案内役としてお迎えし、各シェフの料理をより引き立たせるため、田崎氏が厳選したこだわりのワインをご提供いたします。

東京ドームホテル開業 15 周年特別企画

「夏の特別賞味会」

脇屋友詞・宮澤政人・鎌田昭男 ～三巨匠による食の饗宴～

- | | | | | |
|----------|---|---|-----------|----------|
| ■日 | 時 | 2015 年 8 月 5 日（水） | 受付 18:00～ | 開宴 18:30 |
| ■会 | 場 | 東京ドームホテル B1 階 大宴会場「天空」 | | |
| ■内 | 容 | 脇屋友詞氏、宮澤政人氏、鎌田昭男が織り成すコース料理の賞味会 | | |
| ■特 別 出 演 | | パティシエ 稲村省三氏 | | |
| ■案 内 役 | | ソムリエ 田崎真也氏 | | |
| ■料 金 | | お一人様 25,000 円（お料理、お飲み物、サービス料・消費税込み） | | |
| ■予 約 | | 東京ドームホテル 公式ウェブサイト： http://www.tokyodome-hotels.co.jp
2015 年 6 月 1 日（月）11:00～予約受付開始 | | |
| ■お問い合わせ | | バンケットセールス部 イベント事務局
TEL. 03-5805-2323（受付時間 11:00～18:00） | | |

本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

東京ドームホテル

総支配人室 渡辺

〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61

TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153

URL <http://www.tokyodome-hotels.co.jp>報道関係資料 <http://www.tokyodome-hotels.co.jp/press>

共同PR

第 4 業務局 長瀬／朝倉

〒104-8158 東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル

TEL.03-3571-5238 FAX.03-3571-5360

【三巨匠のご紹介】

◆脇屋友詞 「Wakiya 一笑美茶樓」オーナーシェフ

1958 年北海道生まれ。96 年「トゥーランドット游仙境」代表取締役総料理長に就任。2001 年「Wakiya 一笑美茶樓」をオープンし、オーナーシェフを務める。上海料理の技をベースに洗練された料理で日本の中国料理界を牽引すると共に海外でのチャリティイベントに参加、食を通じての社会貢献活動に積極的に関わる。10 年には卓越した技能者(現代の名工)を受賞。11 年東京・赤坂に「トゥーランドット臥龍居」、「Wakiya 迎賓茶樓」をオープン。12 年農林水産省による料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞。14 年秋の叙勲「黄綬褒章」受章。



◆宮澤政人 「じき 宮ざわ」オーナーシェフ

1975 年神奈川県生まれ。18 歳の時から神奈川で修業をスタートさせ、3 年後京都へ。現「京都ホテルオークラ」の「入舟」をはじめ茶懐石の老舗である「柿傳」などで修業を重ね、2007 年 32 歳で独立。京都四条堺町にて「じき 宮ざわ」をオープン。ミシュランガイド京都にて最年少で星を獲得。現在も連続して星を獲得している。14 年には 2 店舗目となる「ごだん 宮ざわ」を東洞院松原にオープン。

◆鎌田昭男 「東京ドームホテル」総料理長

1943 年茨城県生まれ。71 年渡欧。「ホテル・ド・パリ」「クロコディル」「ムーラン・ド・ムージャン」等で修業。帰国後、六本木「オー・シュヴァール・ブラン」料理長に就任し、日本のフレンチ史上初めて「ボワソン・クリュ」(生魚)をメニューに出す。86 年、フレンチブームの中、「ホテル西洋銀座」の総料理長に就任。同ホテルにて、イタリアンレストランをオープンさせるという先見の明を発揮。2000 年に「東京ドームホテル」調理統括シェフ、01 年取締役 総料理長に就任。07 年にはフランス農事功労章シュヴァリエ受章。12 年調理師関係功労者厚生労働大臣表彰受賞。13 年卓越した技能者(現代の名工)受賞。



【特別出演】



◆稲村省三 「パティシエ・イナムラショウゾウ」オーナーシェフ

1952 年埼玉県生まれ。「東京ヒルトンホテル」へ入社。79 年に渡欧。「オテル・デ・ベルグ」「エキュロイ」「モデュイ」「ダロワイヨ」で修行。82 年にシャルルブルストコンクール銀賞、アルパジョンコンクール準優勝。83 年帰国。86 年「ホテル西洋銀座」入社。2000 年イタリア・リミニ S I G E P 日本代表、金賞受賞。同年上野桜木に「パティシエ・イナムラショウゾウ」をオープン。08 年「ショコラティエ・イナムラショウゾウ」をオープン。09 年洋菓子・パンの販売員の社会的地位向上を目指すため、一般社団法人全日本ヴァンドゥーズ協会を設立。初代会長に就任。同年卓越した技能者(現代の名工)受賞。

【案内役】

◆田崎真也 ソムリエ

1958 年東京都生まれ。77 年渡仏。80 年に帰国後、第 3 回全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝(83 年)を皮切りに、数々のコンクールにて入賞。95 年、第 8 回世界最優秀ソムリエコンクールで日本人初の優勝。96 年、(有)サンティール(田崎真也個人事務所)発足、銀座(現在は愛宕山)にて田崎真也ワインサロンを主宰。99 年にはフランス農事功労章 シュヴァリエ受章、仏・ボルドー市よりメダル受章。2008 年農林水産省の食糧自給率向上推進委員に就任、同年卓越した技能者(現代の名工)受賞。10 年国際ソムリエ協会会長就任。11 年春の褒章「黄綬褒章」受章。

