

東京ドームホテル特別企画
第 13 回「夏の特別賞味会」
マリオ・フリットリ、ゴンサロ・アルバレス、鎌田昭男
～三巨匠による食の饗宴～

2016 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、2016 年 8 月 2 日（火）に、マリオ・フリットリ、ゴンサロ・アルバレス、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、様々なジャンルで活躍する食の巨匠とともに美食の饗宴をお贈りしています。

今回は「地中海」をテーマに、総料理長 鎌田昭男が、伝統的なイタリア料理を類い稀なる美的センスで革新へ導く「マリオ・イ・センティエリ」オーナーシェフ マリオ・フリットリ氏や、スペイン料理に日本の四季を取り入れた独創的なメニューで魅了する「小笠原伯爵邸」料理長 ゴンサロ・アルバレス氏といった豪華共演者と共に饗宴を盛り上げます。3 名の巨匠が独自の技法を活かした個性豊かで本格的なコース料理をお楽しみいただけます。

また、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立役者”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。

東京ドームホテル特別企画
第 13 回「夏の特別賞味会」
マリオ・フリットリ、ゴンサロ・アルバレス、鎌田昭男
～三巨匠による食の饗宴～

- | | | | | |
|-----|---------|---|-----------|----------|
| ■日 | 時 | 2016 年 8 月 2 日（火） | 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 | マリオ・フリットリ氏、ゴンサロ・アルバレス氏、鎌田昭男が織り成す
コース料理の賞味会 | | |
| ■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
2016 年 6 月 1 日（水）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

PR アカウント本部 4 局 大須賀／長瀬
〒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】

◆「マリオ・イ・センティエリ」オーナーシェフ

マリオ・フリットリ

1966 年イタリア・トスカーナ州出身。インスティテュート・アルベギロ調理師学校在学中、イタリアの名シェフ、アンジェロ・パラクッキ氏の店「ロンカンダ デ アンジェロ」で経験を積み、86 年フランスの巨匠ポール・ボキューズ氏のもと技術を学ぶ。その後ロサンゼルスでの「リド」でヘッドシェフを務めるなど様々なレストランで腕を磨き、六本木「イル・フォルノ」総料理長を経て、91 年東麻布「イル・ピノーロ」総料理長を務める。2002 年独立し「リストランテ・ルクソール白金台」オープン、08 年西麻布にオーナーレストラン「マリオ・イ・センティエリ」オープン。現在国内外のイタリア料理のコンサルテーションを行うかたわら、NHK「あさイチ」レギュラー出演。



◆「小笠原伯爵邸」料理長

ゴンサロ・アルバレス

1978 年スペイン・バルセロナ出身。Escuela de hosteleria de HOFMANN(ホフマン)料理学校を卒業後、ミシュラン 1 つ星レストランの「レスグアルド」など数々のレストランで修業を積み、スペインを代表する名店「ネイチュール」の全部門のシェフを経て、セカンドシェフに就任。2009 年より小笠原伯爵邸の料理長に就任。スペインの技術に日本の食材を取り入れた独自のスパニッシュを追求し、9 年連続ミシュラン星獲得に貢献する。

◆「東京ドームホテル」総料理長 鎌田昭男

1943 年茨城県出身。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「ボワゾン・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。



【案内役】



◆ソムリエ 田崎真也

1958 年東京都出身。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。