

東日本 美食が集う ガラディナー

～東日本シェフがお届けする 究極フレンチとワインの饗宴～

東日本の玄関口・さいたま市を中心とした地場産食材を熟知したシェフとソムリエによる一夜限りのフレンチのフルコースをご堪能ください。また、さいたま市・東日本連携推進協議会よりガラディナーに使用される東日本地場産食材にアワードが贈られます。

2017.11/15(水) 19:00～

[料金] 1名様 ¥25,000 (お料理・お飲物・税金・サービス料込)

[会場] パレスホテル大宮 宴会場「ローズルーム」(4階)

HOKKAIDO



渡邊 隆

ホテルメトロポリタン山形
執行役員 総料理長 渡邊 隆

仙台市内のホテルで修行後、在トルコ大使館で公認料理人を約4年間経歴。平成5年にホテルメトロポリタン仙台に入社。レストラン部門シェフを経て、副総料理長に就任。2015年11月には、これまでの各種イベントの企画やTVや雑誌で積極的に西洋料理分化の普及活動の貢献が認められて、宮城県より毎年職人に与えられる「宮城の名工」西洋料理人に選ばれ知事表彰を受ける。2017年6月よりホテルメトロポリタン山形 執行役員 総料理長に就任。



日向野 敬司

水の郷・けきの家 ヒガノ
代表取締役社長

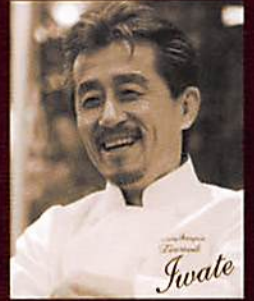
1980年栃木県壬生町出身。福岡県「パティスリー・セゾン」東京「アンテノール」修業後、2003年実家でもある「ケーキハウスヒガノ」のリニューアルと同時に、代々続く老舗洋菓子店の3代目として現代に至る。地元栃木の農産物をこよなく愛し初め、地元の農産物を使用したスイーツを得意とする。



中村 善二

仙台国際ホテル株式会社 取締役総料理長
一般社団法人 日本エスコフィエ協会 理事

仙台国際ホテル総料理長として約70名の調理スタッフを束ね、東武ホテルマネジメント統括総料理長も兼任。調理はもとより、熱い料理への思いを若手調理人へ伝えるべく後進の育成にも力を注いでいる。また地元愛も厚く、2013年より出身地宮城県大崎市の観光大使「おおさき宝大使」を務める。



伊藤 勝康

ロレオール田畑
オーナーシェフ

2000年出張料理「ロレオール丘」を皮切りに2010年ロレオール オーナーシェフ2016年田畑畑村に移転。岩手県の食材・工芸品PR、商品開発、地域活性化の活動も行う。2011年農林水産省「料理マスターズ」プロフェッショナル賞受賞



高野 豊

株式会社 高野総本店 代表取締役社長
日本ソムリエ協会認定 マスターソムリエ

長野県長野市生まれ。超一流ホテルでのサービスから公民館開催のワイン会講師、農産物の原産地呼称管理制度の創立、販売業のアドバイザーなど守備範囲は広い。2006年に田中康夫長野県知事より県知事表彰を受ける。



金澤 光久

ホテル シェラリゾート白馬
取締役総支配人兼総料理長

国内外数々の料理コンクールの入賞経験を持ち、食材の宝庫(信州)でテレビ・ラジオの料理番組を10年間担当する。現在 松本と長野の調理師専門学校講師も務めるが、気さくで枠にとらわれない個性派である。



水野 英明

株式会社 GALA MIZUNO 代表取締役
日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ

株式会社パレスエンタープライズ パレスホテル大宮にてソムリエとなり、その後レストラン、ホテルにてサービスを学び2006年独立開業。



毛塚 智之

パレスホテル大宮 副料理長兼宴会・洋食レストラン統括料理長

情熱と熱意、そして料理の原点である「おふくろの味」を信念に持ち、食を通じて幅広く活躍中。2014年度彩の国優秀技能者「埼玉の名工」受賞。

※お飲み物は指定銘柄に限り、フリードリンクとさせていただきます。

※各テーブル共にご相席となります。お席につきましてはホテルに一任願います。

※小学生以下のご入場はご遠慮いただいております。

※当日お車を運転される方の飲酒は固くお断り申し上げます。

【共催】東日本連携推進協議会、パレスホテル大宮、さいたま市

パレスホテル大宮

〒330-0854 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5 TEL.048-647-3300(代表)

大宮駅
西口
徒歩3分

予約受付開始
8月28日(月)
10:00～

- ご予約・お問合せは宴会予約(10:00～19:00)にて承ります。
- 特別宿泊プランをご用意しております。詳しくはお問合せください。