

毛塚総料理長と天川料理長のコラボレーション

特別美食会

Special Collaboration

7月16日に大宮で開催された「美味満喫 南国鹿児島を味わう集い」に続き、

今回はパレスホテル大宮 毛塚智之総料理長を当ホテルへ招き、

天川伸也料理長とのコラボレーションによる美食の世界へご案内いたします。

情熱と熱意そして“食は楽しい”を座右の銘とし、

日本を代表するフレンチシェフのひとり毛塚総料理長と、

鹿児島から食の魅力を発信し続ける天川料理長による一夜限りのスペシャルディナー。

埼玉の食材も織り交ぜた逸品料理の数々を厳選した秩父ワインとともにご堪能ください。



パレスホテル大宮

総料理長 **毛塚 智之**

Tomoyuki Kezuka



鹿児島サンロイヤルホテル

執行役員 **天川 伸也**

Shinya Amakawa

2人の出会いは2020年ドイツシュトゥットガルトで開催された世界料理オリンピック。毛塚総料理長は日本代表チームリーダーとして参加しメダルを獲得し、天川料理長は個人部門でメダルを獲得。



2024年 9月24日(火)

開宴 / 18:30 (受付18:00~)

会場 / 2F 太陽の間 (全席指定)

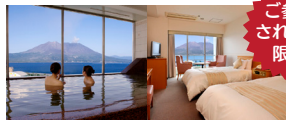
料金 / ¥20,000 (お料理・お飲物・サービス料・税金を含みます。)

イベント ◎ 2人のスペシャルトーク ◎ お楽しみ抽選会

●各テーブル毎にご相席となります。お席についてはホテルに一任願います。



食育プロデューサー
司会 **中村 詩織**



ご参加
される方
限定

◎特別宿泊料金

(お一人様・1泊朝食付)

シングル 10,000円

ツイン 9,500円

※サービス料・消費税・入湯税込

現代の名工

毛塚 智之

1968年 栃木県栃木市生まれ。

一般社団法人全日本司厨士協会総本部教育指導委員長

一般社団法人全日本司厨士協会関東総合地方本部埼玉県本部理事長

一般社団法人全日本司厨士協会関東総合地方本部常務理事

一般社団法人全日本司厨士協会国内審査委員

社団法人日本フードアナリスト協会検定試験委員

レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキー・ジャポン会員

社団法人日本エスコフイエ協会会員

シェフクラブ SAITAMA 理事 / とちぎ未来大使

埼玉県食の安全県民会議委員歴任 / さいたま市障害者授産支援アドバイザー

西洋料理専門調理師 / 西洋料理技能士 / 埼玉県技能検定委員 (西洋料理)

専門調理食育推進委員 / 2014年彩の国優秀技能者「埼玉の名工」受賞

2015年 MLA「Lambassador」(オーストラリアム大使)

2016年2月2日 山形県最上郡鮭川村「さけがわ観光大使」

2016年3月10日 山形県「食の至宝雪国山形伝統野菜PR大使」就任

2020年卓越した技能者の表彰「現代の名工」を受賞

2021年日本食生活文化財団「食生活文化賞」受賞

お問い合わせ
ご予約

鹿児島 サンロイヤルホテル

〒890-8581 鹿児島市与次郎 1-8-10

TEL.099-253-2024 (予約センター)



協力 株式会社パレスエンタープライズ / 有限会社 秩父ワイン / 株式会社 文楽