

報道関係各位

浦和ロイヤルパインズホテル**“フレンチの鉄人”坂井シェフと総料理長のコラボレーション
坂井宏行と中宇祢満也が奏でるフレンチ協奏曲****開催日:2015年10月6日(火)**

浦和ロイヤルパインズホテル（さいたま市浦和区仲町2-5-1 総支配人：繁治 英志）は、10月6日（火）、4階宴会場「ロイヤルクラウン」において、「坂井宏行（さかい・ひろゆき）と中宇祢満也（なかうね・みちや）が奏でるフレンチ協奏曲」を開催いたします。

坂井宏行シェフは、日本のフランス料理の第一人者として幅広い分野で活躍を続けており、過去には人気テレビ番組において「フレンチの鉄人」と称され、人気を博しました。中宇祢満也は、2001年フランス料理の世界大会「第25回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」にて世界第3位を受賞するなど、その実力は国内外で認められており、ゲスト一人一人にきめ細かく対応する料理への姿勢が、高い支持を得ています。

今回はこの二人による夢のコラボレーションが一夜限りで実現します。秋の夜長にホテルが総力をあげて贈るスペシャルディナーを心ゆくまでお楽しみください。

**「坂井宏行と中宇祢満也が奏でるフレンチ協奏曲」概要**

- 開催日： 2015年10月6日（火） 【予約制】
- 時間： 受付： 18：00～ デイナー： 18：30～20：30
- 会場： 4F 宴会場「ロイヤルクラウン」
- 料金： 1名さま ¥22,000

* 料金にはスペシャルディナー、お飲み物、サービス料・税金が含まれております。

* 男性のお客さまには、ジャケットの着用をお願いしております。

* 小学生以下のお子さまのご入場はご遠慮願います。

■メニュー

- ・秋のアミューズブーシュ
- ・青森野辺地かぶのムース アスパラガスのシャルロット仕立て キャビアを添えて はちみつソースの香りで
- ・パンをまとめて香ばし焼き上げたフランス産リ・ド・ヴォーのポワレ トリュフ風味のポワローア・ラ・クレーム
- ・黒毛和牛ロース肉 コーヒーパン包み ムッシュ坂井のサプライズプレゼンテーションで！ 他 全7品

坂井宏行（さかい・ひろゆき）プロフィール

フランス料理店ラ・ロシェル店主。

1942 年生まれ、鹿児島県出身。17 歳でフランス料理の修業を始め、19 歳で単身オーストラリアに渡り 1 年半の修業の後、帰国。都内の有名レストランでの修業を経た後、1980 年、38 歳で独立し、フランス料理店「ラ・ロシェル」をオープン。以来、日本のフランス料理の第一人者として幅広い分野で活躍を続け、2005 年にはフランス共和国より『農事功労章シュヴァリエ勲章』を受勲。

中宇柁満也（なかうね みちや）プロフィール

レストラン「RPR」の料理長を経て、2003 年ホテル総料理長に就任。2001 年フランス料理の世界大会「第 35 回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」にて世界第 3 位を受賞。世界が認めたフランス料理の伝統と四季折々の旬の素材を取り入れた料理の数々、ゲスト一人一人に対するきめ細やかな配慮は、お客さまに至福のひとつときをお約束します。

この報道資料に関するお問合せは：

浦和ロイヤルパインズホテル

企画室 村上 真希子

E-mail m-murakami@royalpines.co.jp

HP <http://www.royalpines.co.jp/urawa>

TEL (048) 827-1181 (直通) / FAX (048) 827-1115

お客さまからのお問合せは：

浦和ロイヤルパインズホテル 宴会予約係

TEL (048) 827-1180 (直通)