

「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」シェフ

「ホテルニューオータニ東京」シェフパティシエ

落合 務 × 中島 真介

いち夜限りの饗宴

開催報告

2013年7月8日(月) ニューオータニイン札幌のサマーイベント
「落合務 × 中島真介 いち夜限りの饗宴」が開催されました。

“日本一予約が困難なレストラン”「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」の落合務シェフと「ホテルニューオータニ東京」の中島真介シェフパティシエ、2人のスーパーシェフによる一夜限りのスペシャルディナーをお楽しみいただきました。

当日は今年一番の暑さでしたが、札幌市内近郊から約230名のお客さまが来場されました。イベントは定刻にスタート。最初に落合・中島両シェフからメニュー説明を兼ねたご挨拶があり、その後シェフたちはディナーの準備のため退場。会場内には早速「一夜限り」のお料理が運ばれました。今回のメニューは「北海道」を感じさせる食材がふんだんに使われており、盛り付けも繊細で美しく、落合シェフのこだわりが随所に表れたお料理に各テーブルから「美味しい！」と感嘆の声が上がります。

落合シェフは調理場で自らフライパンを振ったり、盛り付けをしたりと大忙し。その様子がライブ映像で会場内のスクリーンに映し出されると、お客さまはお食事の手を休めてしばし映像に見入っていました。落合シェフは調理場だけでなく、メニュー中の一品「黒トリュフのリゾット」10名さま分をステージ上で仕上げてくださいました。

その後、コースの締めを飾る中島シェフパティシエのデザートが登場。ホテルニューオータニ東京で、さるVIPの晩餐に出されたというスペシャルデザートに会場内のお客さまも感激されていました。お食事も終盤になったところで、2人のシェフが各テーブルをご挨拶に廻ると握手、記念撮影の嵐……。また最後のトークでは、お客さまの様々な質問にも楽しく丁寧に答えてくださいました。

お客さまはシェフのお料理とパフォーマンスに大満足のご様子で、イベントは終始和やかな雰囲気の中に無事終了いたしました。

開催日時 / 2013年7月8日(月) 6:30PM～

場 所 / ニューオータニイン札幌 2F 鶴の間

料 金 / 1名さま ¥15,000(税・サ込)



MENU

- ◆ ホワイトアスパラガスの温かいパンナコッタ
- ◆ 甘海老、鮪、蟹 3種類のアボカドサラダ
 - ◆ 新鮮な海水雲丹のスパゲッティ
 - ◆ フォアグラをのせた黒トリュフのリゾット
- ◆ 北海道産魚介のイタリア風ブイヤベース イカ墨パスタ入り
 - ◆ 牛ロースのロースト 2種類のポルチーニ茸ソース
 - ◆ パナマ産コーヒーを使用したティラミス
 - ◆ コーヒーと小菓子