

2018 年 4 月

川奈ホテル
「一期一会」をテーマに伊東市とコラボレーションした
「ロングテーブルイベント」を開催
【開催日】2018 年 6 月 2 日(土)

川奈ホテル(所在地:静岡県伊東市川奈 1459、総支配人:村井 宏通)は 伊東市とのコラボレーションによる「ロングテーブルイベント」を 2018 年 6 月 2 日(土)に開催いたします。

今回のロングテーブルイベントは、長卓を囲んで、お料理をシェアし、豊かな自然のなかで繋がる一期一会の出会いを愉しむパーティースタイルです。いつもの仲間との食事もいいけれど、日常を離れ、おしゃれをして、地元の旬の食材を使用したお食事を愉しみ、話しながら、さまざまな方と交流し、人生を豊かにするという要素を持ったイベントです。

伊東市は、2018 年度のシティプロモーション事業において、地産地消の食事を愉しんでいただくため、ロングテーブルイベントを開催することを決定しました。当イベントでは、オー・ギャマン・ド・トキオのオーナーシェフ木下威征氏を招き、伊豆牛やジビエ(鹿)、金目鯛、ニューサマーオレンジなど伊東の食材をふんだんに盛り込んだフルコースメニューをご用意いたします。木下シェフの独創的で遊び心のある感性と熱意、伊東市の熱い想いに川奈ホテルも共感し、川奈ホテルの強みであるロケーションと歴史を活かし、多くのお客さまに伊東の魅力を伝え、地域活性化に取り組んでまいります。

商品概要

■「ロングテーブルイベント」 宿泊プラン

【開催日】 2018 年 6 月 2 日(土)

【時間】 5:30P.M.～8:30P.M.

【宿泊料金】 おとな 1 名さま¥50,000(1 室 2 名さまご利用時)

【会場】 ホテル中庭

※料金には、室料、夕食、飲物、お飲みもの、朝食、税金、サービス料が含まれております。

※イベントのみご参加の場合、おとな 1 名さま¥25,000 となります。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※雨天時は室内のみ



オー・ギャマン・ド・トキオ オーナーシェフ 木下威征(たけまさ)氏

辻調理師専門学校を主席で卒業しフランス、イタリアで修行。

三ツ星レストラン等で研鑽を積み帰国後、レストラン業界で話題となった「AUXBACCHANALS/オーバカナル」オープニングメンバーとなる。その後、白金「MAURESQUE/モレスク」で料理長を経て、2008 年に独立。「AU GAMIN DE TOKIO/オー・ギャマン・ド・トキオ」を開店。「GAMIN/いたずら小僧」の名のように枠に捕らわれずフランス料理店の常識を覆す鉄板を導入、また対面オープンキッチンでライブ感溢れる中でのお客様との距離感、お客様へのおもてなしの心に重きを置き、「一食入魂」の想いを胸に日々厨房にて腕をふるう。

【お客さまからのご予約・お問合せは】 川奈ホテル 予約係(直通) TEL:0557-45-1111(代表)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先

川奈ホテル セールス&プロモーション(企画広報)

TEL:0557-45-1111(直通) FAX:0557-45-1114