

ホテルオークラ神戸の総料理長 中田 肇が

『平成30年度 神戸マイスター』に認定

優れた技術と感性、賓客を料理でもてなしてきた実績、若手の育成への貢献などが評価されました。

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区波止場町、代表取締役社長:石垣 聡)の常務取締役総料理長 中田 肇(なかだ はじめ)が、「平成30年度 神戸マイスター」に認定されました。ホテルオークラ神戸の総料理長として、皇室や各国政府要人がご出席のご宴席での料理提供に加え、優れた技術・技能と感性で多くのオリジナル料理を考案し専門誌に発表、兵庫県内の若手料理人向けや専門学校での後進育成など、ホテル外での活動も含めて高く評価いただき今回の認定にいたしました。

■ホテルオークラ神戸 総料理長 中田 肇 プロフィール

1978年 株式会社ホテルオークラ調理部に入社。
ホテルオークラ東京、ホテルオークラアムステルダム、フォレスト・イン・昭和館に勤務。
ホテルオークラ東京 執行役員 洋食調理総料理長(洋食調理部部長)を経て、
2011年 ホテルオークラ神戸 総料理長に就任。

【主な所属】

内閣府認定 公益社団法人 全日本司厨士協会 兵庫県支部
一般社団法人 日本エスコフィエ協会
神戸フランス料理研究会
兵庫県技能師連合会



また、ホテルオークラ神戸では、KOBÉ ホテル6 社会に加盟の総料理長が特別ランチコースを提供する「グランシェフチャリティランチ」を10月31日(水)まで開催しております。このたび、神戸マイスターに認定された総料理長の中田 肇が、「料理とアートのおいしい出会い」をテーマに秋の風情を料理で表現したランチコースをお楽しみいただけます。

■ホテルオークラ神戸 グランシェフチャリティランチ

会場/ロビー階 カフェレストラン「カメラリア」
期間/10月31日(水)まで 11:00~14:30
料金/お1人様 3,700円(メイン1品)、5,300円(メイン2品) *税・サービス料込
*お召し上がりいただいたお食事のサービス料10%分を「あしなが育英会」へ寄付

メニュー／

兵庫県産小麦粉と夢前たまご 豆腐のドーナツ
自家製サーモンマリネ スモークした小海老 柿の王冠仕立て
淡路島のセルパチカのサラダと赤蕪ソース
モデナ産バルサミコのアクセントで
六甲マッシュルームと茸のポターージュ トリュフが香るカプチーノ仕立て

的鯛のハーブ パン粉付け焼
兵庫県産黒米とセミドライトマト パスタのリゾット風
淡路島産天日干しちりめんのパルミジャーノのクルスティアン
二種ソースの彩で

牛ヒレ肉の網焼と頬肉の赤ワイン煮込み
さつま芋のレモン煮と温野菜
芳醇な神戸ワインのソースと滑らかなオニオンのブルーテのアクセントで

イチジクのコンポートと神戸六甲蜂蜜のアイスクリーム
兵庫県産小麦粉「異人館」と兵庫県産黒豆のスティックパイを添えて

パン、コーヒーまたは紅茶



■神戸6 ホテル 「グランシェフ チャリティーランチ」

主 催／KOBE ホテル6 社会

ANAクラウンプラザホテル神戸、オリエンタルホテル、神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ、
神戸ポートピアホテル、神戸メリケンパークオリエンタルホテル、ホテルオークラ神戸 (五十音順)

KOBEホテル6 社会／

「神戸にお客様を呼ぼう、ホテルにお客様を呼ぼう」をテーマに1999年3月に発足。6ホテル共同による各種イベント・企画などの施策を通じて、神戸への観光客誘致を図っています。

2002年より6人の総料理長が共同でつくる特別ディナーを提供する一夜限りのチャリティー晩餐会「グランシェフ6人の饗宴」を開催。2012年より、リーズナブルな料金のランチ企画「グランシェフ チャリティーランチ」に変更し、社会貢献活動の一環として開催いたしております。17回目を迎える今回は「料理とアートのおいしい出会い」テーマに、“芸術の秋”を食で表現、各ホテルの総料理長が、料理とアートが融合したランチコースをご用意いたします。

なお、チャリティーランチでは、全売上金額からサービス料分の10%を「あしなが育英会」に寄付し、親を亡くした子どもたちのケア活動に役立てていただきます。

《お問い合わせ》

■お客様のご予約・お問い合わせ／TEL.078-333-3522 カフェレストラン「カメラ」

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室 TEL.078-333-3503 /FAX. 078-333-3579

担当:阿部(050-3681-2127)、石橋、青井