

塚本 伸次 総料理長就任記念賞味会を2023年12月10日（日）に開催

10月2日（月）より予約受付

ホテルオークラ神戸（所在地：神戸市中央区 代表取締役社長 総支配人：石垣 聡）は、本年7月に総料理長に就任した塚本 伸次による一日限りの特別コースの賞味会を2023年12月10日に開催いたします。伝統的なフランス料理をベースに、多彩な風土に恵まれた兵庫の豊かな食材を趣向を凝らした調理法で用意します。神戸ジャズ100周年にちなみ、華やかなシーズンにぴったりのジャズトリオの生演奏とともに、音楽と美食が織りなすひとときを五感でお楽しみいただけます。本イベントのご予約を10月2日（月）より開始いたします。



塚本 伸次 総料理長就任記念賞味会 Sentir HYOGO～五感で楽しむ兵庫～開催概要

〔日 時〕 2023年12月10日（日） 受付 12:00～／食事 12:30～14:30

〔会 場〕 ホテルオークラ神戸 1階 宴会場「Matsukaze-松風-」

〔料 金〕 料金／お一人様 ¥35,000（料理、飲み物、消費税・サービス料込） ＊お土産付

〔Jazz 演奏〕 河内 成夫トリオ（ピアノ 河内 成夫、アルトサクソ 河田 健、ベース 井出 厚）

〔ご予約・お問い合わせ〕 TEL.078-333-3801 イベント受付係（10:00～18:00）

塚本 伸次 / Shinji Tsukamoto

1982年株式会社ホテルオークラ入社。ホテルオークラ東京（現 The Okura Tokyo）洋食調理部門にて日本のフランス料理界を牽引したホテルオークラ総料理長 小野正吉（1918～1997）のもと洋食調理部門にて広く経験を積む。ホテルオークラアムステルダムなどでも研鑽を積み、2010年ホテル日航立川東京 総料理長に就任。2023年7月よりホテルオークラ神戸 総料理長を務める。オークラフレンチの味を基本とした料理技術の継承とスタッフの育成にも力を注いでいる。

一般社団法人 日本エスコフイエ協会 正会員、一般社団法人 全日本司厨士協会 関西地方本部兵庫県本部 役員

【ホテルオークラ神戸について】

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに立つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、遊覧船や観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心和むひとときをお届けいたします。



ホテルオークラ神戸 外観

【所在地】〒650-8560 神戸市中央区波止場町 2-1

【Phone】 078-333-0111(代表)

【公式サイト】<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

■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

E-mail: event1@kobe.hotelokura.co.jp

担当: 仲村、青井

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。