

# ミシュラン星付きレストランシェフと 西鉄グランドホテル総料理長 磯山 俊二が贈る 一夜限りのフルコース

～ふくおか食彩フレンチ・モダンスパニッシュ～



担当：魚料理 他

マンダリンオリエンタルホテル香港 総料理長  
ウーヴェ・オポツェンスキー氏

スペインの伝説的レストラン「エルブジ」  
の料理長フェラン・アドリアの元で修行し、  
ロンドンやパリなど、世界有数の一流シェフ  
のもと修行を続ける。  
2007年6月よりマンダリンオリエンタル  
香港のシェフとなる。  
現在10軒のレストランとバーを統括して  
おり、そのうち3軒はミシュランの星（2  
つ星1軒、1つ星2軒）を獲得している。



担当：肉料理 他

スペイン「ココチャ」シェフ  
ダニエル・ロペス氏

美食の街として世界的に有名なスペイン・サン  
セバスチャンにてミシュラン一つ星レスト  
ラン「ココチャ」の料理長を務める。  
2002年よりレストラン・ココチャのシェフ  
となり、2007年にミシュランガイドにて  
一つ星を、またスペイン版ミシュラン「レ  
ブソル・ガイド」においても一つ星（ソル）  
を獲得。



西鉄グランドホテル 総料理長  
磯山 俊二

今回は海外よりミシュランの星を持つ2名のシェフを  
招き美食会を開催いたします。それぞれのシェフが  
福岡食材から素材を選びこの日限りのメニューをご用意。  
シェフ達が手掛ける料理とホテルの料理を一つにまとめ、  
最高のコースをご準備致します。  
この日、この時間にしか召し上がることができない  
特別なフルコースをお楽しみください。



※写真はイメージです

■日 時 2014年3月21日(金)

[受付]18:30～ [開宴]19:00～

■会 場 西鉄グランドホテル2階 宴会場

■料 金 お一人様20,000円

(コース料理・フリードリンク・税・サービス料込)

- ◆お申し込みは電話のみでの受付となります。定員になり次第、締め切らせていただきます。
- ◆本イベントは、チケット販売となります。ご予約後、1週間以内に受け取りをお願い致します。
- ◆チケットのお受け渡しは、当ホテルもしくは郵送になります。
- ◆郵送の際は別途送料1,000円のご負担となります。
- ◆全席指定、購入後のキャンセルは出来ませんのでご了承下さい。
- ◆写真はイメージです。食材・メニューの内容は当日の都合により変わります。

## ◆「食の都ふくおか2014」とは◆

3月21日(金・祝)～23日(日)の3日間、福岡ならではの食の魅力・食文化を紹介することを目的に福岡市役所西側ふれあい広場で開催するイベント。

## ◆食材のご紹介◆

福岡の新鮮な野菜や魚介類、肉などの食材を集める予定です。福岡の魅力ある食材をお楽しみください。

【お申し込み・お問い合わせ】

092-781-0346 西鉄シティホテル営業部  
(受付/月～土 10:00～18:00)