

第6回「器の美 料理の美」

陶芸家を囲んで器と料理を楽しむ賞味会 12/8 開催

丹波篠山の美味と情景を表現

神戸メリケンパークオリエンタルホテル（所在地：兵庫県神戸市中央区／総支配人：荒木潤一）では、若手料理長と器作家がコラボレーションをするレストラン企画「器の美 料理の美」の第6回賞味会を12月8日（金）に開催します。ステーキハウス「オリエンタル」の料理長 鍛先章太と、第1回目にもご登場頂いた、丹波立杭焼「信凜窯」の仲岡信人氏を再びお迎え致し、丹波篠山の冬を物語ります。丹波篠山ならではの立杭焼とのコラボレーションをお楽しみいただけると共に、ソムリエが厳選したペアリングワインも料理とご一緒にお楽しみいただけます。



【賞味会概要】

開催日時： 2017年12月8日（金）開宴18：30～（受付18：00～）
会場： ステーキハウス「オリエンタル」 個室「カセット・ヴォートル」（14階）
料金： 15,000円（料理7品、飲み物、税金・サービス料込）
人数： 20名様限定
お問い合わせ先： レストラン予約 078-325-8110（受付時間10：00～21：00）

今回のイベントは12月開催とした1年の締めくくりに、兵庫県出身の鍛先は“地元との繋がり”と“原点回帰”を思い、仲岡信人氏と再びタッグを組みます。第1回目のイベントで使用された器も登場し、1年の時を経て、仲岡氏の新たな器との共演も魅力のひとつ。料理では、秋の紅葉が終わりを迎え葉が枯れていく情景を表現しており、乾燥させた野菜を枯葉に見立て、丹波篠山の冬をイメージした盛りつけでお愉しみいただきます。また、単なる料理の盛り付けとしてだけではなく料理と一緒に食す事で、口の中で料理を完成させるこだわりの一品も登場いたします。

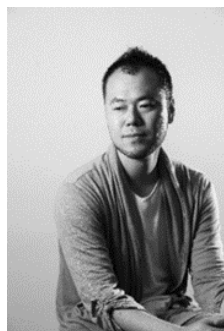
また、12月8日開催のワンデーイベント前に「プレディナー」として12/4（月）～6（水）の期間に、当日のメニューをアレンジしたランチ（6,000円）とディナー（12,000円）を各日程10名様限定でご予約いただけます。（料金は、税金・サービス料込）

賞味会の開催に合わせて仲岡氏の大型作品が11月下旬よりホテル3階のロビーにて展示されます。



ステーキハウス「オリエンタル」料理長 鍛先 章太（くわさき しょうた）

1982年生まれ。35歳。兵庫県出身。2003年に神戸メリケンパークオリエンタルホテル入社。バイキングレストランやメインダイニングで経験を積み、2013年7月30歳で料理長に就任。お客様との対話を大切に、素材の魅力を最大限に引き出しながら、サプライズのある調理法や美しさを追求した料理を提供。ここでしか味わえない、鉄板の上のエンターテイメントを楽しんでいただく事をこころがけています。



丹波立杭焼「信濃窯」 仲岡 信人（なかおか のぶひと）

1977年6月19日生まれ。40歳。大阪府出身。1996年丹波焼西端正氏に師事。2001年京都市工業試験場陶磁器科修業後、青年海外協力隊員としてセントビンセントへの赴任を経て、2006年篠山市立杭にて独立。2010年以降現在形の陶芸萩大賞展、神戸ビエンナーレ2011などでの入選を経て、第30回田部美術館大賞茶の湯の造形展で優秀賞を、神戸ビエンナーレ2013現代陶器コンペティションで準グランプリなどを受賞。現在、全国内および台湾での展覧会を毎年開催。2016年に独立10周年を迎えます。

《報道関係者からのお問い合わせ先》

神戸メリケンパークオリエンタルホテル 神戸市中央区波止場町5番6号
広報担当： 仲・大岩 電話：078-325-8102（広報直通）/FAX:078-393-1021