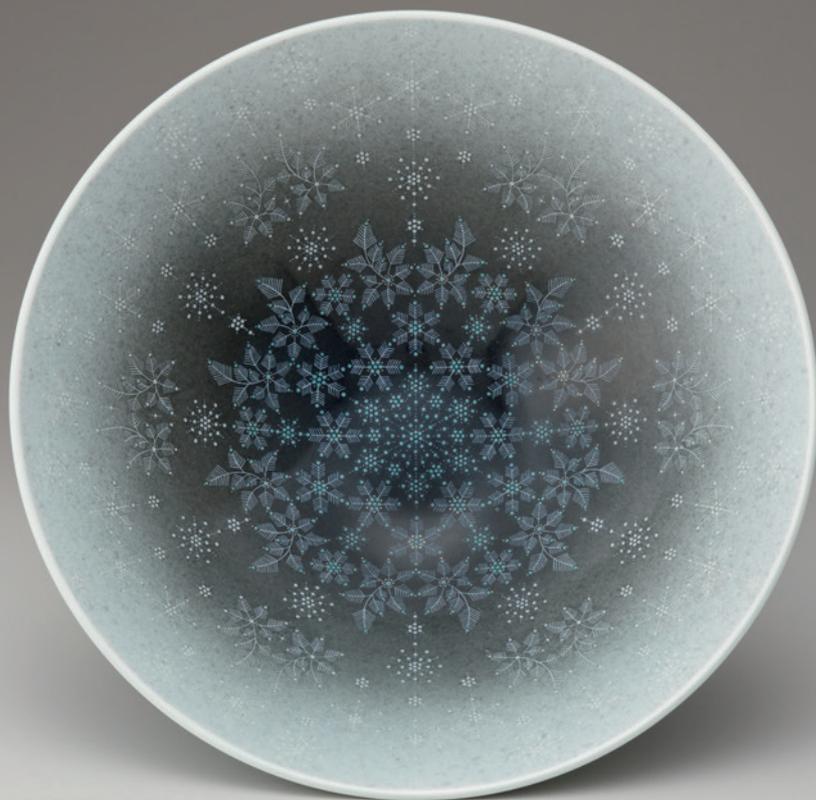




第四弾

ホテルオークラJRハウステンボス 極澤 幸徳が創出する

西九州美食紀行



料理長の技と、 名陶の美

地元食材の魅力を最大限に引き出した、
料理長 極澤幸徳が贈る日本料理特別会席。
今右衛門窯の器とともに味わう、
料理と有田焼の美の共演を
お楽しみください。

2026年3月19日〔木〕

受付 18:00 ~ 開始 18:30 ~

会場 12階 プレミアバンケット「パール」

お一人様 30,000円

【One Harmony 会員価格】

お一人様 29,000円

※ディナー・ドリンク・消費税・サービス料込み



※写真はイメージです



人間国宝（重要無形文化財保持者）
十四代 今泉今右衛門

1962年、佐賀県有田町に生まれる。武蔵野美術大学工芸工業デザイン学科（金工専攻）を卒業後、1988年より京都にて陶芸家・鈴木治氏に師事。1990年に有田へ戻り、父・十三代今右衛門のもとで家業に携わり、色鍋島の伝統技法を継承する。2002年、十四代今泉今右衛門を襲名。2014年には、重要無形文化財「色絵磁器」の保持者として認定される。

×



日本料理「さくら」料理長
極澤 幸徳 Yukinori Kashizawa

1985年から料理人人生をスタートし、1997年にハウステンボスジェイアール全日空ホテル（現 ホテルオークラJRハウステンボス）に入社。その後、ホテルオークラ東京（現 The Okura Tokyo）日本料理「山里」にて研鑽を重ね、2018年にホテルオークラJRハウステンボス日本料理「さくら」料理長に就任。

人間国宝 十四代 今泉今右衛門氏 特別参加予定

協賛：今右衛門窯