PREMIER BANQUET PEARL

西九州美食紀行 第五弾

ホテルオークラJRハウステンボス 樫澤 幸徳が創出する

地元の豊かな恵みを活かした、
料理長 樫澤 幸徳の匠の技による日本料理特別会席。
ソムリエセレクトのワインや日本酒とともに、
“地元ならでは”の味わいをお楽しみください。

2026年9月24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
（ディナー・ドリンク・消費税・サービス料込み）

【One Harmony 会員価格】
お一人様 29,000円

日本料理「さくら」料理長
樫澤 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。

※写真はイメージです

Hotel Okura JR HUIS TEN BOSCH

ホテル オークラ JR ハウステンボス
〒859-3296 長崎県佐世保市ハウステンボス町10番
https://www.jrhtb.hotelokura.co.jp

ご予約・お問い合わせ（月-土曜日 9:00-17:30）
TEL.0956-58-7121