

PRESS RELEASE

JR九州ハウステンボスホテル株式会社

〒859-3296 長崎県佐世保市ハウステンボス町10番

TEL (0956) 58-7111 (代表) FAX (0956) 58-7159



Hotel Okura
JR HUIS TEN BOSCH

2016年10月4日

ホテルオークラ JR ハウステンボス 取締役総料理長 西本裕治が創出する長崎美食紀行

ホテルオークラ JRハウステンボス（佐世保市ハウステンボス町10番、代表取締役社長 松本 淳也）では、2016年10月20日（木）に美食会を開催いたします。伝統の西洋料理を継承する、ホテルオークラ JRハウステンボス取締役総料理長 西本 裕治 が創り出す、地元長崎の食材を中心に素材を活かした料理をお愉しみいただけます。長崎和牛やそのぎ茶など、“ながさき”の食材と“オークラ”の伝統が融合したスペシャルコースを心ゆくまでご堪能ください。

【開催概要】

1. 名 称 ホテルオークラ JR ハウステンボス
取締役総料理長 西本裕治が創出する長崎美食紀行
2. 日 時 2016年10月20日（木） 受付 18:00～ 開宴 18:30～
3. 場 所 ホテルオークラ JRハウステンボス 1階 大宴会場『鳳の間』
4. 価 格 お一人様 20,000円（ディナー・ドリンク・税金・サービス料込み）
【One Harmony 会員様特別価格】 お一人様 19,000円



【プロフィール】

1965年 長崎県出身。

1984年 ホテルオークラに入社以来、ホテルオークラ福岡

「コンチネンタルレストラン」などのシェフを歴任。

30年間にわたりホテルオークラ一筋に各料理長に

師事精通し、伝統の西洋料理を継承する。

ホテルオークラ JRハウステンボスでは、地元出身

ならではの長崎の食材を生かした多彩なメニューを

創作。2016年「レ・ディシブル・ド・オーギュスト・

エスコフィエ」を授与される。同年、取締役総料理長

に就任、現在に至る。

ホテルオークラ JRハウステンボス 取締役総料理長

西本 裕治 にしもと ゆうじ



※写真はイメージです。

この件に関するお問い合わせは
ホテルオークラ JR ハウステンボス
総支配人室 広告宣伝・販促G
靱井・本田・深草・野尻
TEL 0956-58-7123（直通）
<http://www.jrhtb.hotelokura.co.jp>