

ウェスティンナゴヤキャッスル×名古屋観光ホテル 2 大ホテル共同企画
「第 24 回世界料理オリンピック」メダリスト 4 人による晩餐会
「メダリストの饗宴 ～究極の技が集う 一夜限りのフルコース～」
平成 29 年 2 月 14 日(火)開催

このたび、ウェスティンナゴヤキャッスル（名古屋市中区樋の口町 3 番 19 号／総支配人二村等）と名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦一丁目 19 番 30 号／総支配人大原博司）がタッグを組み、共同企画「メダリストの饗宴 ～究極の技が集う 一夜限りのフルコース～」を開催いたします。

10 月、ドイツで開催された「第 24 回世界料理オリンピック」の日本代表チーム 13 名のうち、両ホテルから選出され、メダルを獲得した 4 人のシェフがホテルの垣根を越え饗宴いたします。



写真左から

■滝口 豊誠（たきぐち ほうせい） 名古屋観光ホテル ペストリーシェフ

個人部門：ペストリーアート **金メダル**

■平松 一哉（ひらまつ かずや） 名古屋観光ホテル 料理長

個人部門：カリナリーアート **銅メダル**

■鈴木 雅彦（すずき まさひこ） ウェスティンナゴヤキャッスル 宴会洋食料理長

団体部門：レストラン・オブ・ザ・ネイションズ **銀メダル**
カリナリーアート（コールドディスプレイ） **銀メダル**

■鈴木 直也（すずき なおや） ウェスティンナゴヤキャッスル コンテンポラリー・ダイニング「クラウン」料理長

個人部門：カリナリーアート **金メダル**

【メダリストの饗宴 ～究極の技が集う 一夜限りのフルコース～】

日時：平成 29 年 2 月 14 日（火） 18 時 30 分より

場所：ウェスティンナゴヤキャッスル 2 階宴会場「天守の間」

料金：35,000 円（フルコース・ドリンク・税金・サービス料込み）

主催：ウェスティンナゴヤキャッスル／名古屋観光ホテル

予約：ウェスティンナゴヤキャッスル イベント係 052-521-5151

名古屋観光ホテル 営業統括部 052-231-7713

※要予約

※未就学児の入場不可

～フルコース～

料理	担当シェフ
アミューズ	鈴木雅彦
オードブル	平松一哉
スープ	平松一哉
魚料理	鈴木直也
シャーベット	鈴木直也
肉料理	鈴木雅彦
アヴァンデセール	滝口豊誠
グランデセール	滝口豊誠

《本件に関する取材・お問合せ》

○ウェスティンナゴヤキャッスル 販売企画課

TEL：052-521-2121(代表)

FAX：052-521-5195

○名古屋観光ホテル 総支配人室 岡田・浅野

TEL：052-231-7711(代表) TEL：052-231-7663(直通)

FAX：052-231-7963