

話題のシェフが繰り広げる

極上美食の饗宴

スパリゾートハワイアンズでは、新たな取り組みとして、日本を代表する“料理の巨匠”の方々を毎月招き、福島産・いわき産食材を使った“フルコース料理”を提供する宿泊付き特別ディナーを開催。

“料理の巨匠”
たちが福島産
いわき産食材で
腕をふるう
特別ディナー



元ザ・ウインザーホテル洞爺
総料理長

大和田 幸雄

12/9日(月) 第4回

2007年、ザ・ウインザーホテル洞爺にて、2度目のサミットの接遇にあたる。

大磯プリンスホテル旧吉田邸にてカーター元大統領を接遇、外務省飯倉公館、四谷迎賓館の料理長を兼務してサミット、国賓接遇にあたる。

●プロフィール

1944年、神奈川県生まれ。東京プリンスホテルで、フランス料理の基礎を習得。渡欧しスイスチューリッヒのホテルアスコットを皮切りに、フランス「ラ・メルギー」(2星)、「トロワグロ」(3星)、「オーザムド・フランス」(2星)などで腕を磨く。

Profile

※提供食材の情報は、随時追加更新いたします。



分けとく山 店主

野崎 洋光

1/24日(金) 第5回

栄養学をふまえた理論的な料理法に基づくわかりやすい和食を提唱。

子供たちの食育活動にも力を入れている。著書に『日本料理 味つけ便利帖』(柴田書店)、『野崎洋光の一膳ごはん』(家の光協会)他、多数の著書を発行している。

●プロフィール

東京グランドホテルの和食部に入社。5年間の修行を経て八芳園に入る。1980年に東京・西麻布の「とく山」料理長に就任。1989年に「分とく山」を開店し、現在は5店舗を総料理長として統括。各種メディアを通して、調理科学、栄養学をふまえた理論的な料理法に基づくわかりやすい和食を提唱。

Profile

※提供食材の情報は、随時追加更新いたします。

世界を代表するシェフ達が、福島県産食材を応援しようと集結！



アルボルト
オーナーシェフ

片岡 護

2/7日(金) 第6回

アートのような繊細で美しいイタリアン料理。本場イタリア料理を極めた立役者の一人。

日本人の中にある五味五感を生かした料理を創作。各地でイベント、料理教室、レストランのプロデュースに多数たずさわる。

●プロフィール

工業デザイナーを志していたが、一転、イタリア料理人志望となり、ミラノ総領事付料理人としてイタリアへ渡る。公邸では5年働く。帰国後「小川軒」で2年間修業し、1976年から「マリーエ」のシェフを6年間つとめ、1983年、西麻布に「アルボルト」をオーナーシェフとして開店する。

Profile

※提供食材の情報は、随時追加更新いたします。



レ・ストウディ
オーナーシェフ

ジョセフ・バラオナ・ビエス

3/5日(水) 第7回

スペイン料理の洗練されたピンチョスを初めて日本に紹介しブームを巻き起こす。

アジア各国で開催されるスペイン料理のフェアにスペイン政府からの要請で赴き、スペイン料理の魅力を伝える。

●プロフィール

2008年6月、文民功労勲章「スペイン国家の為に功を成したスペイン人の突出した業績を讃える」を叙勲。2008年8月5日に2号店「カタラン・スパニッシュ」レストラン「BIKINI TAPA」(ビキニ タパ)が渋谷のマークシティ4Fにオープンした。2008年11月天皇家、スペイン王家晩餐会の総プロデュースを行う。

Profile

※提供食材の情報は、随時追加更新いたします。

おひとり様、一泊二食付・限定30組の特別グルメ宿泊プランです！

●料金 おひとり様 25,000円 [ウイルポート泊]

一泊二食付 税込 入湯税別 夕食は特別ディナーにお飲み物付。朝食はブッフェとなります。

●ディナータイム 18:00 ~ 20:20 (予定)

調理の様子や、シェフのお話もお楽しみください。当日使われる食材の生産者や栽培の様子なども映像でご覧になれます。

※開催スケジュールは変更となる場合がございます。詳しくはお問い合わせください。



Spa Resort
Hawaiians



ご予約・お問い合わせは、
お電話にて受付しております。

東京

03-5623-1651

いわき

0246-43-3191