

ホテルニューグランド

第6代総料理長 関口真司が贈る

秋の美食会

～福井の美食と技の饗宴～

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/常務取締役総支配人 青木宏一郎)では、2023年11月14日(火)、第6代総料理長 関口真司が贈るディナーイベント『秋の美食会～福井の美食と技の饗宴～』を開催します。北陸最西端の日本海に面した“美食の宝庫”福井県の厳選食材を使用し、ホテルニューグランド伝統のフランス料理をベースに創作した一夜限りの特別なフルコースをご用意しました。豊富な経験により培ってきた技術で、豊かな自然に育まれた魅力ある福井の食材を使用し趣向を凝らした調理法で創作する、美食と技が織りなす饗宴をご堪能いただけます。横浜市認定歴史的建造物であり、開業時より数々のパーティーが開催されてきたクラシックな会場「レインボーボールルーム」の歴史感じる空間とともに、どうぞごゆっくりとお楽しみください。



開催日時 2023年11月14日(火) 受付 18:00～/18:30～20:30

料金 お一人様 ¥23,000 (お食事、お飲み物、税金、サービス料込)

会場 本館2階 レインボーボールルーム

お申込み [WEB予約限定] <https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/231114/> [申込期日:11月11日(土)]

お問合せ 営業企画部 10:00～17:00

関口 真司 / Shinji Sekiguchi

1985 年、ホテルニューグランドに入社。

“本格的なフランス料理を学びたい”との思いから、フランスのリヨンやパリで修行を積む。その情熱や紡ぎ出される確かな味わいが評価され、日本のフランス料理界を代表するシェフで構成されるトックブランシュ国際倶楽部や日本エスコフイエ協会のディシプル会員にも認定されており、調理部長を経て、2022 年 2 月に取締役総料理長に就任。

