

名古屋観光ホテル PRESENTS
予約の取れない京都の名店「祇園さゝ木」と
日本を代表するソムリエ・石田博のコラボレーションイベントを開催

名古屋観光ホテル(所在地:名古屋市中区錦 1-19-30、総支配人 二村 等)では、予約の取れない京都の名店「祇園さゝ木」の店主・佐々木浩氏と日本を代表するソムリエ石田博氏を迎え、独創的なお料理とワインをご堪能頂く、スペシャルコラボレーションイベント「祇園さゝ木 美食の宴」を開催いたします。

佐々木浩氏が繰り広げる軽妙洒落なトークに加え、ホテル宴会場に特設した割烹カウンターで、ゲストとの一体感を大切にする「佐々木劇場」と呼ばれる世界観を、ソムリエ・石田博氏が厳選するワインとのマリアージュと共にお楽しみ頂けます。

名古屋観光ホテル伝統のおもてなしとお料理、ワインの一夜限りの夢の饗宴をお楽しみください。



概要

- 【開催日】 2022年 4月 29日(金・祝)
 【開催時間】 第一部 16:00~/ 第二部 19:00~ (二部制)
 【会場】 3F 宴会場 那古の間
 【料金】 1名様 60,000円 (要予約)
 (「祇園さゝ木」の特別料理・石田ソムリエによるワイン&日本酒ペアリング)
 【ご予約】 052-231-7713(宴会部 直通10:00~17:00)

【プロフィール】

祇園さゝ木 佐々木 浩

2010年から連続でミシュランガイドの星を獲得しており、最新の『ミシュランガイド京都 2022』では3年連続で最高峰となる三つ星を獲得。常に最高級の旬食材を仕入れ、斬新なアレンジを施した目にも美しい和の創作料理が話題となり、全国から客が押し寄せている。

ソムリエ 石田 博

数々の国内ソムリエコンクールを優勝。2000年、第10回世界最優秀ソムリエコンクール第3位。2011年厚生労働省現代の名工、2014年11月 内閣府 黄綬褒章受章。第7回全日本最優秀ソムリエコンクール、翌年のアジア・オセアニア 最優秀ソムリエコンクールで優勝。

※写真はイメージです。
 ※表示料金にはすべてサービス料・消費税が含まれています
 ※内容は予告なしに変更になる場合がございます。

■新型コロナウイルス感染症への対策

名古屋観光ホテルでは、お客様に安心してご滞在、ご利用いただけるよう「新しい生活様式」に対応したガイドラインを定めて運用しております。「宴会場」におきましても、ご入場時に、または宿泊チェックイン時に検温を実施させていただいてからご案内する、テーブルやカウンター、椅子など、お客様が手を触れる場所を定期的に消毒する、ゆとりのあるテーブルレイアウトにてご案内するなど、感染拡大対策を実施いたします。

・新しい生活様式への取り組みは下記の URL をご覧ください。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/fp/detail/771>

<一般の方からのお問い合わせ先>

名古屋観光ホテル 宴会部 TEL:052-231-7713(直通)

<報道関係者からのお問い合わせ先>

エスパシオエンタープライズ株式会社(名古屋観光ホテル) マーケティング課 蒲生(がもう)

TEL:052-231-7711(代表) TEL:052-231-7663(直通) FAX:052-231-7963 E-mail:marketing@nagoyakankohotel.co.jp