

報道関係者各位

平成28年12月16日  
ウェスティンナゴヤキャッスル  
名古屋観光ホテル

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（名古屋市西区樋の口町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）がタッグが組み、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～】

～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

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