

NEWS RELEASE

広島エアポートホテル・フォレストヒルズガーデン 「三原の食材×熊谷喜八 Special Dinner」開催

広島エアポートホテル・フォレストヒルズガーデン（総支配人 大塚 惟弘）では、2016 年 1 月 23 日（土）一般社団法人三原観光協会と共同開催により料理界の巨匠である熊谷 喜八氏を招き、三原の食材を使ったコラボレーションディナーを開催いたします。当日は会場内に盛り付けスペースを設けキッチンの臨場感を感じるライブキッチンでお客様をおもてなし致します。

開催日時 2016 年 1 月 23 日（土） 17：30～ 受付開始 16：30～

会場 フォレストヒルズガーデン ボールルーム

料金 12,000 円（料理・フリードリンク・特別レシピ・消費税・サービス料込）

メニュー

- ・三原やっさだこの自家製スモーク、パルメザンチーズと共に / 山椒風味の三原やっさだこのテリーヌ
- / ぶつ切り三原やっさだこの青ねぎソース / 三原やっさだこのグリル 人参おろしマスタードソース
- / 椎茸の三原やっさだこ、海老、帆立詰め ガーリック焼き / 三原やっさだこと佐木島わけぎの霜降り韓国風サラダ 白胡麻風味
- ・冷たい三原やっさ生だこ入りパスタ風おこめん 酢ゼリーと共に
- ・神明鶏の粗挽きと秋の茸の子の蒸しスープ
- ・平目の低温ロースト アスパラガスのピュレソース
- ・大和牛ロース肉の網焼きと大和れんこんのつけあわせ、香味味噌ソース
- ・佐木島みかんのシャーベット
- ・佐木島みかんのコンポートグラタン
- ・コーヒー又は紅茶 ※仕入の都合によりメニューは若干変更になる場合があります。

熊谷 喜八 kihachi kumagai

プロフィール

1946 年 東京生まれ
フランスアルパジヨン料理コンクールにおいて、
プロスペールモンターニエ杯を日本人として初受賞
フランスアカデミーキュリネール日本支部正会員となる
レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキージャポン会員
全日本司厨士協会 最高技術顧問
日本フードコーディネーター協会 顧問
全日本洋菓子工業会 理事
日本食生活文化財団「食生活文化賞 銀賞」受賞
厚生労働省「卓越技能章 現代の名工」受章
「黄綬褒章」受章



主催：一般社団法人三原観光協会、株式会社広島エアポートホテル

後援：一般社団法人広島県観光連盟、三原商工会議所

協力：三原市漁業協同組合、元気さぎしま物産部会、農事組合法人キララさぎしま、
株式会社おこめん工房、有限会社ルミノ、株式会社鳥徳、大和れんこん生産者（順不同）

◇本件に関するお問い合わせおよびご取材のお申込み◇

広島エアポートホテル 企画広報 担当／松本・渋谷

Tel：0848-60-8189（直通） Fax：0848-86-9333

ホームページ <http://www.h-airporthotel.co.jp>

10/16HPリニューアル致しました。