



# SUITE OF FRANCE AND ITALY

~時を経て神戸で奏でるSUITE(組曲)~



2018.6.28 (Thu)

日本におけるイタリア料理界の重鎮、「ACQUAPAZZA (アクアパッツァ)」オーナーシェフ 日高良実氏を迎えてお贈りする1日限りのイベント。

神戸の「アラン・シャペル」で修業した、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド総料理長 田中と日高氏の二人が、 時を経て、違うジャンルの料理で組曲を奏でます。

地域食材の活性化をテーマに料理を提供し続ける二人により創造される、

日本の旬の食材をベースとした日本人の感性で作るフランス料理とイタリア料理のハーモニーをご堪能ください。

HOTEL LA SUITE KOBE HARBORLAND 7-2, Hatoba-cho, Chuo-ku, Kobe, 650-0042 Japan Tel 078-371-1111 https://www.l-s.jp



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 〒650-0042 神戸市中央区波止場町7-2 Tel 078-371-1111 https://www.l-s.jp

### Suite of France and Italy

~時を経て神戸で奏でるSUITE(組曲)~

日 時:2018年6月28日(木) 18:30 受付 19:00 開宴

●会 場:3階宴会場 フローラ ●定 員:60名様

●料 金:¥25,000(ディナー・ドリンクを含む)※表示料金は消費税・サーヴィス料10%を含みます。



## 日髙 良実 (ひだか よしみ) ACQUAPAZZA (アクアパッツァ) オーナーシェフ

Juna 1990 Jidates

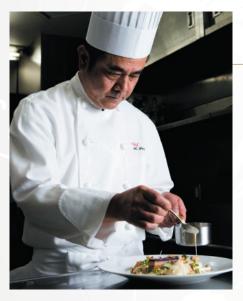
神戸で生まれ、神戸で育ち、神戸の食べ物に興味を持ち料理の世界に入る。 神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」にて修業。その後、イタリア料理に転向。 銀座のイタリア料理店「リストランテ ハナダ」でイタリアンの魅力を一層感じ、 本場イタリアへ渡り、イタリアで感じた「素材を生かしたイタリア料理」に感銘を受ける。 1989年 イタリアから帰国後、「リストランテ山崎」の料理長に就任。

1990年 独自のイタリアンのスタイルを構築すべく、最も感銘を受けた料理の名前をつけた、「ACQUAPAZZA」(西麻布)のオープンとともに料理長に就任。

2000年 本店「アクアパッツァ」を広尾に移転。

2007年 横須賀美術館内に三浦半島の食材を生かしたレストラン「アクアマーレ」をオープン。 2018年 4月20日~本店「アクアパッツァ」を南青山に移す。

出版著書 「おうちで乾物イタリアン」祥伝社 「パスタの秘伝」光文社 他、著書多数。



## 田中 耕太郎(たなか こうたろう) ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総料理長



1981年 ミシュラン三ツ星レストラン「アラン・シャペル」にて上柿元 勝氏に師事。 1991年 ハウステンボスホテルズに入社し、副料理長、料理長職を歴任。 在籍中にオランダ アムステルダムの「ホテルアムステルインターコンチネンタル」にて 1年間実務研修を重ねる。

2005年 鹿児島山形屋グループ(株)クーダイニングに入社し、

上柿元 勝氏プロデュースによる、フレンチレストラン「ミディソレイユ」及び「ポルトカーサ」の総料理長を務める。

2014年にホテル ラ·スイート神戸ハーバーランド統括料理長に就任し、現在は総料理長を務める。

2015年 楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル® 2015」 において、 ラ・スイートを優勝に導く。

社団法人日本エスコフィエ協会会員。トックブランシュ国際倶楽部会員。

### ご予約はオンライン決済が便利です。

ご予約・お支払いはWEBサイトより承ります。

https://www.l-s.jp/event/detail.php?id=1112



※お電話(078-371-1111)でも ご予約いただけます。

#### ご予約・お問合せ先

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 〒650-0042 神戸市中央区波止場町7-2 [Tel] 078-371-1111 (代表) [Fax] 078-371-1110 [Web] https://www.l-s.jp/





