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

HOTEL LA SUITE KOBE HARBORLAND

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

1803.1T.GR

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

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/