

箱根 富士屋ホテルの味をフルーツの丘で

～ 富士屋ホテルチェーン総料理長 村中伸吉のフランス料理と 山梨県産ワインを楽しむ賞味会 ～

フルーツパーク富士屋ホテル(所在地：山梨県山梨市江曾原 1388 総支配人 山口徳雄) 2010年2月
では、来る3月10日(水) 富士屋ホテルチェーン総料理長 村中伸吉のフランス料理と山梨県産ワインを楽しむ「賞味会」を開催します。

今回 料理を担当するのは、富士屋ホテルチェーン6代目総料理長 村中伸吉(むらなか のぶよし)。
明治11年(1878年)の創業以来、歴代料理長が残してきた数々のレシピと精神を受け継ぐ富士屋ホテルの総料理長です。料理哲学は、皿の上で小さな驚きを表現すること。賞味会当日は、厳選した素材に小さな驚きを添えた特別メニューをご用意、地元醸造メーカーとのタイアップによるお薦め県産ワインを提供致します。



食の安全・安心に対する関心が高まっている時代だからこそ、心から信頼され感動していただける料理を提供することが、ホテルだけでなく開催地である山梨へのイメージアップにも繋がるものと考えます。

歴代の料理長が受け継いできた「富士屋ホテルの味」と、伝統の中にほんの少し「村中流」を添えた特別メニューを、山梨のワインとともにお楽しみ下さい。

【富士屋ホテルチェーン総料理長：村中伸吉(むらなかのぶよし)】

1951年鹿児島県生まれ。69年富士屋ホテル株式会社に入社。富士ビューホテルで洋食を担当後、89年大阪富士屋ホテルの料理長に就任。

2006年7月16日、富士屋ホテルチェーン6代目洋食総料理長に就任。

創業132年を迎えた富士屋ホテル伝統の味とエスプリを踏襲しつつも、常に新しいものを取り入れ、『五感で愉しむ”プチ・メルヴェイユ”(小さな驚き)』を信条に食材本来の味を引き立たせる料理を追求しています。

箱根 富士屋ホテルの味をフルーツの丘で

～ 富士屋ホテルチェーン総料理長 村中伸吉のフランス料理と山梨県産ワインを楽しむ賞味会 ～

- 開催日 2010年3月10日(水)
- 時間 受付18:00 / 賞味会18:30～(20:30終了予定)
- 料金 お一人様13,000円(料理・山梨県産ワイン付) 予約制[限定50名]
- 会場 2F「サローネ プリマヴェーラ」
- お問合せ フルーツパーク富士屋ホテル・予約係 TEL: 0553-22-8811

【このリリースに関するお問合せ】

フルーツパーク富士屋ホテル 営業課(広報担当) あめみや るみ 雨宮 留美
TEL: 0553-22-8811 FAX: 0553-22-3988
URL: <http://www.fruitpark.jp/> MAIL: r-amemiya@fujiyahotel.co.jp
〒405-0043 山梨県山梨市江曾原 1388 笛吹川フルーツ公園内

