

シェフ渾身の選りすぐりの一皿でフランス食文化を愉しむ 「エピキュロスの晩餐会」神戸開催は 2024/10/25

日本エスコフィエ協会主催「エピキュロスの晩餐会」神戸開催は 2024 年 10 月 25 日（金）にホテルオークラ神戸と神戸ポートピアホテルのシェフがタッグを組み、神戸ポートピアホテルにて開催いたします。



料理写真はイメージです

日本エスコフィエ協会が主催する「エピキュロスの晩餐会」は、地域活性化を目的として日本各地で開かれる美食のイベントで、神戸では 2024 年 10 月 25 日（金）に神戸ポートピアホテルにて開催されます。エスコフィエ協会会員を含むホテルオークラ神戸（神戸市中央区、代表取締役社長 総支配人：石垣 聡）のシェフ 3 名と神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人：伊藤 剛）のシェフ 3 名がタッグを組み、渾身のメニューで 1 つのコース料理を完成させました。

淡路島産玉葱や兵庫県産酒粕や海苔、朝倉さんしょなど、地元兵庫の食材やシェフ選りすぐりの食材を使用した、全 6 品のメニューをご用意します。異国情緒漂う神戸と共に歩んできた両ホテルがもたらす地域の活性化と、それぞれの調理人が繰り広げる「融合と革新」にご期待ください。

【日本エスコフィエ協会 主催 エピキュロスの晩餐会】

<https://www.portopia.co.jp/event-culture/event/detail/40/>

日 時： 2024 年 10 月 25 日（金）18:00 開宴 （受付 17:30～）

場 所： 神戸ポートピアホテル 本館 31 階「エクシア」

料 金： お 1 人さま 25,000 円 （お料理・税・サービス料込、乾杯用グラスシャンパン付）

主 催： 日本エスコフィエ協会

協 力： 株式会社ホテルオークラ神戸、株式会社神戸ポートピアホテル

ご予約： 神戸ポートピアホテル イベント係 TEL：078-302-1117（直通）

■シェフの紹介

塚本 伸次（ホテルオークラ神戸 執行役員総料理長）
村上 文啓（ホテルオークラ神戸 調理部部長）
増田 弘明（ホテルオークラ神戸 調理部副部長）
岸本 貴彦（神戸ポートピアホテル 執行役員総料理長）
細川 茂雄（神戸ポートピアホテル 宴会調理統括料理長）
芳養 正朗（神戸ポートピアホテル 宴会調理製菓料理長）

■メニュー内容

淡路島産玉葱のムースリーヌ 御食国の恵みとともに

〔ホテルオークラ神戸 村上 文啓〕

鴨胸肉の軽いスモークと母子茶のリスフレ

〔神戸ポートピアホテル 細川 茂雄〕

兵庫県産酒粕がほのかに香る貝の旨味のスープ仕立て
帆立貝と兵庫県産海苔のフラン 神戸産錦糸瓜を添えて

〔ホテルオークラ神戸 増田 弘明〕

キャベツで包んだうなぎの赤ワイン煮込みマトロート風
焼栗とベーコンのアクセント

〔ホテルオークラ神戸 塚本 伸次〕

黒毛和牛を2種の調理法で 古酒を効かせたソース
朝倉さんしょの香り

〔神戸ポートピアホテル 岸本 貴彦〕

柚子と米焼酎が香るサヴァラン
かわいい小菓子

〔神戸ポートピアホテル 芳養 正朗〕

コーヒー または 紅茶、アンフュージョン
ポートピアホテル特製パン

※メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

■「エピキュロスの晩餐会」とは

1912 年、近代フランスの祖オーギュスト・エスコフィエ氏がフランス料理の発展のため、複数の都市にて同一メニューによるディナーを開催したのがはじまりとされ、現在もエスコフィエの誕生日にあたる 10 月 28 日を中心に世界各地で開催されています。日本でも開催してきましたが、2019 年より日本エスコフィエ協会の主催による新たな取り組みとして、各地方の地元シェフ達による独自性を生かした晩餐会を開催し、地域のさらなる活性を目指しています。日本エスコフィエ協会理念であるフランス料理技術の伝承と普及・若手人材育成とともに、フランス食文化の楽しみや喜びを晩餐会においてより多くの皆様に提供することを目的としています。

理念・概要についての詳細は⇒ <https://www.escoffier.or.jp/assets/img/active/epiparty2024/info.pdf>

エスコフィエ協会ホームページ⇒ <https://www.escoffier.or.jp/>



＜このリリースに関するお問い合わせ＞

株式会社 神戸ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 万庭 奈々恵
Tel.078-303-5223（直通） E-mail pkikaku@portopia.co.jp