

ホテルオークラ京都 総料理長 中田肇 就任特別企画 美食が奏でるハーモニー

磨きあげられた技で紡ぎだす繊細な料理の数々。

そのどれもがリズミカルなハーモニーを奏で、

新たな味覚に出会う感動体験へと誘います。

料理の世界に飛び込んで45年。

人々を魅了してきた中田肇が表現する豊かな世界観とともに、

アニバーサリーイヤーならではの特別なひとときを。

中田 肇 (なかた はじめ)

1978年に大成観光株式会社(現・株式会社ホテルオークラ)入社、ホテルオークラ総料理長小野正吉氏に師事。フォレスト・イン 昭和館を経て、2009年にホテルオークラ東京洋食調理総料理長、2011年にホテルオークラ神戸総料理長に就任。2018年度西洋料理部門「神戸マイスター」認定。2023年に株式会社京都ホテル取締役ホテルオークラ京都総料理長就任。一般社団法人日本エスコフイエ協会正会員。一般社団法人全日本司厨士協会役員。



11/15 水

受付 18:00～ デイナー 18:30～20:00

会場 4階宴会場「暁雲」

料金 ¥25,000

- 料金は料理・ドリンク・消費税・サービス料を含みます。
- 各種割引・One Harmonyポイント対象外。
- チケット代はご予約より7日以内にご入金ください。期日を過ぎる場合はご連絡いただきますようお願いいたします。
- ご購入後のチケットのキャンセルおよび払い戻しはいたしかねますので予めご了承ください。
- 座席位置はホテルにご一任いただきます。満席の際はご容赦ください。
- 駐車台数に限りがございますので、できるだけ公共交通機関をご利用ください。
- 今後の状況により、変更や中止となる場合がございます。その場合は改めてお知らせいたします。
- 詳しくはホテル公式サイトイベントページをご覧ください。

ウェブ予約 9月12日(火) 10:00より 公式サイトイベント予約で承ります

電話予約は9月13日(水) 10:00より承ります