

UTSUNOMIYA
Grand Hotel

60th
Anniversary

<60周年記念特別企画>

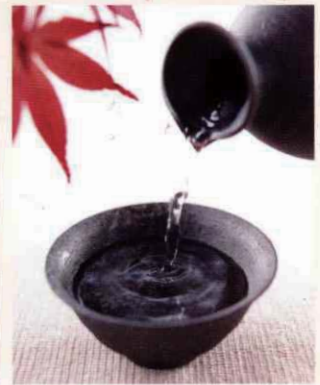
イタリアンと日本酒を楽しむ会

片岡護のイタリアン“アルポルト”が宇都宮グランドホテルに出現!

片岡護シェフによるイタリア料理と、日本酒スタイリスト手島麻記子セレクトによる
栃木蔵元の地酒(7~8種類)のコラボレーションで食文化を発信!
メディアでも活躍中の二人のトークショーにもご期待ください。

2014 3.7 (金) お一人様 ¥18,000

受付18:30 スタート19:00 場所:平安の間
※料金にはお料理、日本酒、消費税・サービス料が含まれております



片岡護 (かたおか まもる)

1948年生まれ。
1968年、日本領事館の総領事付き料理人としてイタリア・ミラノに渡る。1973年に帰国。1983年、西麻布に「レストラン アルポルト」を開店。日本での本格イタリア料理の草分け的存在として注目される。
現在、各地でレストランのプロデュース、テレビ、雑誌、料理教室、講演、各種イベントなど多方面で活躍し、著書も多数出版している。



手島麻記子
(てじま まきこ)

彩食美術ダイニングデザイン代表
食文化研究家、日本酒と料理の相性研究家
日本酒スタイリスト(日本酒造組合中央会認定)
ワインアドバイザー(日本ソムリエ協会認定)
日本醸造協会理事
イタリアスローフード協会会員
広告電通賞審議会選考委員
慶應義塾大学法学部卒。
パリでダイニングデザインを学ぶため渡仏。
1992年に原宿で新しい食スタイルを提案する(株)彩食美術を設立。