

越乃寒梅マリアージュ ディナーパーティー

ホテルオークラ新潟と石本酒造は、ともに新潟の地で創業し、おもてなしの心を大切にしながら、皆さまの豊かな時間を彩るお手伝いをしてまいりました。
そんな両者が感謝の想いを込めて贈る、美食と銘酒の饗宴——。
シェフの匠の技と越乃寒梅が織りなす、一夜限りの特別なマリアージュ。
ここでしか味わえない限定酒とともに、心満たされるひとときをお楽しみください。



小島淳氏プロフィール

ホテルオークラ東京入社後、最高級フレンチレストラン「ラ・ベル・エポック」に配属され、ホテルオークラ初代総料理長・小野正吉氏のもとでフレンチの基本を学ぶ。その後、ホテルオークラ・アムステルダムに選抜。

現在ミシュラン2つ星を誇るメインダイニング「Ciel Bleu」で研鑽を積み、現地の料理コンクールで優勝するなど活躍を遂げる。帰国後、青山ダイヤモンドホール料理長などを歴任し、2015年10月にホテルオークラ新潟総料理長に就任。フランス料理の技術と独自のスタイルを磨き、国内外での活躍が認められる実力派料理長。

6月20日(金) 18:45～21:15

(開場 18:15～)

会場：ホテルオークラ新潟 15F スターライト

会費：30,000円 ※現金をご用意ください。

※2名様以上のお申込みで会費1割引きとさせていただきます。

お問合せ先：石本酒造株式会社（電話 025-276-2028） お申込みは裏面から▶

越乃寒梅マリアージュディナーパーティー 参加申込

本イベントへの参加をご希望の方は以下をご記入の上、FAX またはメールにて
石本酒造株式会社までお申し込みください。

参加申込〆切：6月10日（火）

FAX：025-277-0699

メール：ceremony@kosinokanbai.co.jp

お名前	
ご所属	
参加人数	
電話	
メール	
領収書ご希望	あり・なし ※「あり」の場合、枚数・宛名をご記入ください。 枚数：_____ 宛名：_____
その他ご要望等	

※参加申込後のキャンセルについては、6月17日（火）までにお知らせください。

※取得した個人情報は、本イベント開催にのみ利用し、利用目的の達成に必要な範囲を超えた個人情報の取扱い（利用、提供等）はいたしません。

