



ホテル開業30周年記念晩餐会 ～感謝と絆が織りなす一夜限りの師弟饗宴～

ホテル開業 30 周年を記念し、ゲストシェフに元総料理長・岸義明氏を迎え、
総料理長・中宇祐満也とともに約40年に渡る師弟関係の絆を結集した、
スペシャルな晩餐会を開催いたします。

さらに中宇祐が「第 35 回ビエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」日本予選で
優勝したメニューや、両シェフの故郷である高知県・新潟県の旬食材を使った
郷土色豊かな一皿も登場します。

フランス農功労章シュヴァリエを受勲した中宇祐が贈るまたとない晩餐会を、
東京湾の煌めく夜景とともにお楽しみください。

開催日	2025 年 9 月 2 日 (火)
時間	18:30 ～ 21:00 (受付は 18:00 ～)
会場	5F 宴会場 ウィラード
定員	100 名様
料金	お一人様 ¥30,000 (税・サービス料込)
内容	フランス料理フルコース、乾杯酒 (シャンパーニュ テタンジェ)、 ソムリエセレクション (赤・白ワイン、ノンアルコールドリンク)
受付期間	8 月 25 日 (月)まで
予約	右記 QR コードからお申込みをお願いいたします。

ご予約はこちら



*フォームへの入力で予約は確定しておりません。弊ホテルから予約確定のご連絡を差し上げます。
*お支払いは事前振込みにて承ります。
*ドレスコード：男性はジャケット着用、女性はフォーマルな装いでご出席をお願いいたします。

協賛：サッポロビール株式会社

ご予約・お問い合わせ 営業部 Tel: 03-5404-3918 (平日 9:30～18:00)



INTERCONTINENTAL.
TOKYO BAY



Special Guest Chef KISHI YOSHIAKI

スペシャルゲストシェフ
きし よし あき
岸 義明 氏

守口プリンスホテル、新横浜プリンスホテル、浦和ロイヤルパインズホテルの総料理長を歴任され、2003年～2018年にホテル インターコンチネンタル 東京ベイの総料理長を務めました。

さらにヨコハマグランドインターコンチネンタルホテルの名誉総料理長を経て、株式会社グランシェフの常務取締役として運営の傍ら、東京都・神奈川県・新潟県・出身地佐渡市の小学校の食育授業をボランティアとして活動されています。

フランス調理師会から「メートルキュイジニエ」の称号を受けるなど数々の賞を受賞。調理師会の発展と向上にも努め、2012年11月に調理師関係功労者厚生労働大臣表彰を拝受されています。

受賞歴：

1984年 フランス調理師協会よりメートル・キュイジニエ・ド・フランス受賞

1988年 大阪府優良調理師知事賞受賞

1989年 自由民主党総裁賞受賞

2007年 東京都優良調理師知事賞受賞

2012年 平成24年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰受賞

Executive Chef MICHIIYA NAKAUNE

ホテル総料理長
なか う ね みち や
中字 柁 満 也



2001年フランス料理の世界大会「第35回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」にて世界第3位を受賞。2020年にフランス共和国より名誉ある「フランス料理農事功労章シュヴァリエ」を受勲。フランス料理の伝統の技に、旬の素材を活かした独自の料理をはじめ、時代の潮流に合わせた素材や技法を取り入れた料理を提供。また、お客さまのご要望にあわせた料理の提案を心がけ、大切なシーンを最高のおもてなしで演出できるよう指揮をとる。

受賞歴：

2001年11月 第35回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール2001世界第3位受賞

2012年11月 日本食生活文化財団 銀賞受賞

2020年 9月 フランス農事功労章 シュヴァリエを受勲

主な活動：

・日本エスコフィエ協会 理事

・トック・ブランシュ国際倶楽部 理事

・レ・ザミ・ド・キュルノンスキー日本支部会員

・クラブ・プロスペールモンタニエ日本支部会員