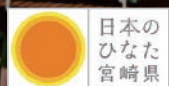




左より/株式会社阪急阪神ホテルズ 特別調理顧問(第9回食いだおれナイト実行委員長)児玉 和義/公益社団法人全日本司厨士協会関西西地方本部大阪府本部(事務局長)杉山 忍/ジュサーバーコーポレーション(商品開発担当)瀧田 勉/
株式会社 京阪レストラン(部長)黒木 次夫/エル ボニエンテ(料理長)廣岡 文/エル ボニエンテ(代表取締役)小西 由企夫/フレンチレストラン プラスモンジュ(オーナーシェフ)海津 彰訓/
株式会社 近鉄・都ホテル(取締役 統括総料理長)久松 幸彦/株式会社 近鉄・都ホテルズ シェラトン都ホテル大阪(「ゆう」シェフ)刈谷 哲之/リーガロイヤルホテル(シャンボール)高橋 賢明/リーガロイヤルホテル(宴会担当料理長)瀬口 伸/
株式会社 ホテルグランヴィア大阪(ローザローハ)岩口 玲菜/株式会社 ホテルグランヴィア大阪(総料理長)佐々木 裕之



大阪グランシェフと
新進気鋭次世代シェフ美食の饗宴 **第9回**

食いだおれナイト Knight

神々の集いし宮崎の地より
「日本のひなた」お届けします。

神々の集いし地、日本有数の農業県宮崎より、天下の台所大阪に
太陽の光を一身に受けた旨味があり、ハリも違う農産物に土の香りを感じるひと時。
豊富な海の幸、畜産品にも舌鼓を打っていただける
「大阪シェフの饗宴」にお出ましく下さい。天岩屋を開くがごとく!

料 金

お一人様

16,000円(税・サ込)

※料金にはお料理、お飲物代、
税金サービス料が含まれます。
会場での追加費用はありません。

場 所

ヒルトン大阪

〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田1-8-8
TEL:06-6347-7111

開催日

2016年10月24日(月)

18:30~21:15頃 受付 17:45~

【主催】公益社団法人全日本司厨士協会関西西地方本部大阪府本部

〒530-0032

大阪市中央区天満橋京町2番6号天満橋八千代ビル別館3階B号

TEL:06-6809-7128 FAX:06-6809-7129

【後援】宮崎県



宮崎キャビア1983



宮崎牛



左より/ANAクラウンプラザホテル大阪(宴会調理宴会調理長)平田 毅/ANAクラウンプラザホテル大阪(総料理長)奥井 範夫/ホテル大阪ベイトワ(総料理長)鳥山 拓義/ホテル大阪ベイトワ(総料理長)杉田 博幸/
大阪あべの 辻調理師専門学校(フランス料理教授)松村 容次/大阪あべの 辻調理師専門学校(フランス料理教授)分林 真人/ヒルトン大阪(ファーストコミ)木下 逸平/ヒルトン大阪(エグゼクティブ スーシェフ)大浦 和之/
株式会社 阪急阪神ホテルズ(製菓統括シェフ)橋本 義一/株式会社 阪急阪神ホテルズ(近畿圏総料理長)北山 良平/株式会社ユー・エス・ジェイ(プロダクションシェフ)緒方 広宣/
株式会社ユー・エス・ジェイ(エグゼクティブ シェフ)石東 拓夫/フランス料理 パルベペール(オーナーシェフ)山下 兼司

阪急阪神第一ホテルグループ

Juicer Bar

Spanish Tapas & Wine.
EL PONIENTE

Place Monge
RESTAURANT FRANÇAIS

Sheraton
Miyako
HOTEL

RR
RINHA ROYAL HOTEL

15th
UNIVERSAL STUDIOS
JAPAN

tsuji

HOTEL GRANVIA
OSAKA

ANA
CROWNE PLAZA
OSAKA

HOTEL OSAKA BAYTOWER
by GRANVISTA

Hilton
OSAKA

フランス料理
Barbe Père
パルベペール

世界最高を、
お届けしたい。
© & ® Universal Studios.

●協賛:各参加シェフ所属会社その他、協賛いただける企業