

札幌パークホテル

総料理長 新旧交代の夕べ

Legend

Sapporo Park Hotel

2018 **5.21** Mon

開場18:45・開宴19:00

札幌パークホテル3階「パークホール」

2018年4月1日、江本浩司に代わり、

新たに舟橋裕司が総料理長に就任いたしました。

二人のシェフによる美食の饗宴をご堪能ください。

おひとり様

15,000円

(税金・サービス料込み)

- 事前予約制
- 立食buffet
フリードリンク付
- 新旧総料理長による
スペシャルキュージーヌ
- 四川料理「桃源郷」
日本料理「なだ万雅殿」
特別メニュー

継承から新たな進化へ

les Disciples d'Auguste Escoffier

レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ

Sapporo Park Hotel
H. Emoto

2006~2018

第5代 総料理長

江本 浩司

Koji Emoto

I Love HOKKAIDO

北海道愛

Sapporo Park Hotel
Y. Funahashi

2018~

第6代 総料理長

舟橋 裕司

Yuji Funahashi

お問い合わせ・ご予約は 宴会予約係 直通 011-511-3137 FAX 011-531-8514 E-mail enyosph@granvista.co.jp

SAPPORO PARK HOTEL
by GRANVISTA

札幌パークホテル

〒064-8589 北海道札幌市中央区南10条西3丁目 地下鉄南北線「中島公園」駅(3番出口)よりすぐ
Tel:011-511-3131 Fax:011-531-8522

<http://www.park1964.com>



札幌パークホテル 第5代 総料理長

江本 浩司

Koji EMOTO

1972年札幌グランドホテル入社。IKA世界料理オリンピックに日本代表選手として参加、金・銀・銅メダルを獲得。2002年札幌パークホテル洋食料理長、2006年に同総料理長に就任。2007年フレンチ最高の称号「レ・ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の榮譽を受ける。



札幌パークホテル 第6代 総料理長

舟橋 裕司

Yuji FUNAHASHI

1985年札幌パークホテル入社。1997年2月、フランス食品振興会主催のコンクールにおいて、参加232名の中から準優勝に輝く。2007年テラスレストラン「ピアレ」調理長、2009年洋食調理副料理長兼ピアレ調理長、2016年札幌パークホテル料理長を歴任し、同年6月「レ・ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」称号を授与。2018年札幌パークホテル総料理長に就任。

