



# SEAWOOD HOTEL SPECIAL FRENCH DINNER

2024年11月15日(金) 16日(土)



## Monsieur. SASADA

1955年生まれ 長崎県出身 調理師学校を卒業。  
博多ニューオータニ、赤坂プリンスホテル、  
1985年には、マレーシア日本大使館栗山尚一大使に  
随行してマレーシア公邸料理人として勤務。  
1987年帰国して外務省小和田官房長官(当時)から  
「功労賞」「金時計」受賞。赤坂プリンホテル フランス料理 ル・ストリアノンに復帰。  
1990年長崎プリンスホテルの開業に携わり、1994年からは福岡のシーホークホテル&リゾート  
(現 ヒルトン福岡)に勤務。1997年からはヒルトン福岡 統括料理長 調理部長として勤務。  
そして2019年、宮古島来間リゾート シーウッドホテルの総料理長として迎えられる。  
社団法人エスコフェ協会からフランス料理人にとって最高のステータス「ディシプル」を受賞。  
全日本司厨士協会「斎藤賞」受賞。「アカデミー銀賞」受賞「福岡県知事賞」受賞  
等受賞多数。

日時 2024年11月15日(金) 16日(土)  
開場 17:00 ディナースタート 18:00  
会場 宮古島来間リゾート シーウッドホテル ビーチハウスレストラン  
内容 銀座フレンチの巨匠 高良康之シェフと、シーウッドホテル総料理長  
笹田勇治郎がコラボする、スペシャル・フレンチディナー!  
金額 お1人様 22,000円(ウェルカムシャンパン付き)  
予約 完全予約制1日60名様限定(定員になり次第、予約終了)



## Monsieur. TAKARA

1985年、東京池袋「ホテル・メトロポリタン」から  
フランス料理人としてのキャリアをスタートし、  
1989年渡仏。フランスではランド県、アン県など、  
地方を中心に研鑽を重ね、2年後に帰国。帰国後は、赤坂  
「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」副料理長、  
目黒「南部亭」、上野「ブラスリーレカン」料理長を経て、  
「銀座レカン」総料理長を勤め上げ、2018年10月、  
東京銀座5丁目に「レストラン・ラフィナージュ」を独立開業。  
ミシュラン東京2023年版にて1つ星を獲得、ゴ・エ・ミヨ2023年版においても、  
17/20点・4トックを獲得。2021年、農林水産省料理人顕彰制度  
「料理マスターズ ブロンズ賞」を受賞。日本各地より届く良質な食材を中心に、  
丁寧に仕立てたソースを軸に、現代の趣向を取り入れたフランス料理を展開。  
合わせて、フランス料理に携わる者が集まり、フランス料理を継承し、次世代への技術指導、  
人材育成を目的とした「クラブ・アトラス」の会長を務めております。

2024年9月17日(火)  
午前9時予約スタート!  
TEL 0980-74-7888

海と空を繋ぐリゾート

宮古島来間リゾート

シーウッドホテル

[お問い合わせ] (10:00 ~ 17:00)

TEL 0980-74-7888

〒906-0306 宮古島市下地字来間484-7  
マップコード: 1072 194791 \*21



公式HP



SEAWOODHOTEL



飯田グループホールディングス  
株式会社 飯田産業