

報道機関各位

2015年4月6日

徳島ターミナルビル株式会社
ホテルクレメント徳島

日本料理 新料理長就任記念

しゅんみかい 「旬味会」

5月25日（月）ホテルクレメント徳島にて開催

ホテルクレメント徳島（徳島市寺島本町西1丁目61番地 総支配人 加藤徹）では、1月15日付で高瀬圭式が日本料理「藍彩」料理長として就任いたしました。このたび、新料理長就任を記念して、5月25日（月）に旬味会を開催いたします。

日常の喧騒とは無縁の上質な空間で、贅を尽くした旬の味わいを存分にお楽しみください。

《日本料理 新料理長就任記念「旬味会」概要》

- 開催日時 2015年5月25日（月）18：30～20：30
- 会場 ホテルクレメント徳島4階 クレメントホール
- 料金 お1人様15,000円（料理、飲物、税金、サービス料込）
- お問合せ ホテルクレメント徳島 宴会予約係（088）656-3333

※下記ホテルホームページからもご予約を承っております。

<http://www.hotelclement.co.jp/event/entry-168.html>

【メニュー内容】※メニュー内容が変更になる場合がございます。

- 前菜 季節の彩盛り合わせ
- 御椀 徳島蓮根餅
- 御造り 海の恵み あしらえ
- 焼物 阿波牛と丸茄子の胡麻風味焼
- 煮物 伊勢海老と鮑のオランダ煮
- 強肴 たらば蟹霞揚げ 真珠貝かき揚げ
- 酢の物 館トマト
- 御食事 穴子のおこわ 阿波尾鶏と鯛の煮麺
- 果物 季節の果物



料理長 高瀬圭式

高瀬圭式 プロフィール

1967年北海道生まれ。16歳から「阿寒観光ホテル」で修業を始め、「典座坊八山」「金田中」「箱根桜庵」を経て2004年より「宝塚ホテル」日本料理「曙」統括料理長に就任。2015年1月より「ホテルクレメント徳島」日本料理「藍彩」料理長に就任。

【受賞経歴】

- 平成24年／公益社団法人日本調理師会会長表彰
- 平成26年／兵庫県知事表彰 技能顕功賞

「旬味会」の情報（フライヤー）はこちらから

<http://www.hotelclement.co.jp/archives/001/201503/54feb0eae36f1.pdf>

このリリースに関するお問い合わせ先

徳島ターミナルビル株式会社 ホテルクレメント徳島 総支配人室 木内 利香
TEL (088) 656-3331 E-mail:r-kinouchi@hotelclement.co.jp