

メゾン・ド・タカ 荻屋 料理長
高山 英紀

福岡県出身。2004年単身フランスへ渡る。三ツ星レストラン「ラムロワーズ」「レジス エジャックマルコン」、二ツ星レストラン「ジル」にて修行。帰国後、「ジル」の日本初店舗となる「メゾン・ド・タカ 荻屋」の料理長に就任。その後、世界的なフランス料理コンクール「ボキューズ・ドール国際料理コンクール2015」日本大会、アジア・パシフィック大会で優勝、世界5位に。そして2017年10月「ボキューズ・ドール国際料理コンクール2019」において2度目の日本代表に。2018年5月に開催するアジア・パシフィック大会への切符を手にする。

フランス料理界のワールドカップ
ボキューズ・ドール
国際料理コンクール2019

日本代表 高山 英紀

ボキューズ・ドール国際料理コンクールとは

2年に1度、フランスのリヨンで開催される食のコンペティション。世界中から料理人が一堂に会し、世界一の座をかけて競う、フランス料理界で最も権威のある大会。



Hideki Takayama

讃岐牛・オリーブ牛とさぬき食材

特別美食会

要予約

2018 2/17 (土) 開宴 18:00~
(受付17:30)

料金

15,000円 (税込・フリードリンク付き)
※ノンアルコールドリンクをご希望の方は、13,000円(税込)

会場

高松国際ホテル 新館2階「瀬戸の間」
(高松市木太町2191-1)

数々の世界的コンクールで受賞歴を持つ実力者・高山シェフと、高松国際ホテル・松原シェフが、「オリーブ牛」を使用した独創的かつ斬新な料理を披露。名シェフの競演で様々な味わう一夜限りの食べくらべをぜひお楽しみください。



オリーブ牛

写真はイメージです

100年以上の歴史と伝統がある
国際料理大会
世界料理オリンピック2004

日本代表 銀メダル受賞
松原 勉

高松国際ホテル 洋食総料理長
松原 勉

香川県さぬき市出身。2004年ドイツで開催された世界料理オリンピック日本代表メンバーとして、3部門で銀メダルを獲得。2007年には、シェフとしての料理技術だけでなく、料理という「文化」を通しての社会貢献活動。さらに人格や指導力といった「人として」も求められる、フランス料理界の名譽ある勲章「ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」を受章。高松国際ホテル歴代料理長が引き継いできた伝統の味を守りながらも、地元香川の旬食材を積極的に取り入れ、香川の味を日々追及し続けている。

Tsutomu Matsubara

主催

穴吹エンタープライズ株式会社
讃岐牛・オリーブ牛振興会

ご予約・お問い合わせ

高松国際ホテル TEL.087-831-7220 (9:00~18:00)

高松国際ホテル

検索