

# 武井シェフプロデュース Chef's Collaboration Event



**ディナー** 2017年 **12月2日** (土) / 時間 18:00~ (受付 17:30) / 料金 **18,000円** (税・サ込)

**ランチ** 2017年 **12月3日** (日) / 時間 13:00~ (受付 12:30) / 料金 **12,000円** (税・サ込)



### <宿泊プラン：朝食付き2名1室利用の1名様料金>

朝から近江牛のステーキやシャンパーニュを愉しめる顧客満足度No1の「オーダーブッフェ」の朝食をお愉しみにください。

- シアートルーム (40㎡) **20,000円**
- ヴィラスイートルーム (60㎡) **30,000円**
- ラグジュアリースイートルーム (80㎡) **40,000円** ※1名1室利用の場合、別途5,000円

時間を忘れられる非日常な空間

 **L'Hôtel du Lac**  
ロテル・デュ・ラク

[www.lhotel-du-lac.com](http://www.lhotel-du-lac.com)

〒529-0721 滋賀県長浜市西浅井町大浦2064

ご予約・お問合せ TEL **0749-89-1888**

車でご来館について / 国道303号線、大浦口の信号を南へ、道なりに進み、大浦の信号を右折し西へ。  
電車でご来館について / 最寄駅からの送迎サービスがございます。詳しくはお問合せください。





## sankara HOTEL & SPA YAKUSHIMA

sankara hotel & spa屋久島は、真のホスピタリティサービスと世界遺産・屋久島への貢献を経営理念とするオーベルジュ型リゾートホテル。千年単位の時の流れを描き続ける大自然の一角に、ひっそりと広がる天からの恵みを食・空間・バトラーサービスという形にして、屋久島の東南、山を背に海を臨む緑深き高台に誕生。

〒891-4402 鹿児島県熊毛郡屋久島町麦生字萩野上553  
予約番号:0800-800-6007  
HP: <http://www.sankarahotel-spa.com/>



武井 智春 Chiharu Takei

<経歴>1996年群馬生まれ。シェ・イノ、タイパン・ロブションで修行後、28歳でフランスに渡り、ジョエル・ロブション、トロワゴロなどの3つ星レストランで修行をする。98年に帰国し、レストラン「ミニ・マルノウチ」総料理長を経て、伊豆のオーベルジュで総料理長に就任。2010年「Sankara hotel & spa 屋久島」のエグゼクティブシェフとして着任し、地産地消をテーマに「サンカラ・キュイジーヌ」を確立。



林 謙児 Kenji Hayashi

<経歴>1980年鹿児島県徳之島で生まれ。鹿児島県内のホテルで6年働いたのち、東京のミニ丸の内内で働く。武井シェフとはこの時からの付き合い3年後ミニ丸の内閉店に伴い、日本料理や伊豆のオーベルジュでの経験を経て、屋久島にあるサンカラホテルオープンから副料理長として働く。2015年3月に同ホテル料理長に就任。  
<料理に対する想い>サンカラキュイジーヌとは、その土地のものをその土地のもので合わせた料理。フランス料理の定義である味を重ねることを“食材”、“素材”、“自然”、“文化”、“伝統”、“人”、などすべてを料理のパーツとして捉え“感動する超自然派フランス料理の味”を求め続ける。



## L'Hôtel du Lac ロテル・デュ・ラク

ロテル・デュ・ラク〜ウェルネスリゾート&オーベルジュは、ソムリエ田崎真也がプロデュースをする日本で唯一のオーベルジュ型リゾートホテルとして奥琵琶湖に誕生。京阪神の都市部から1〜2時間程度で、非日常の世界へ飛び込むことのできるリゾート地として日本国内のみならず、近年は海外からのマーケットも訪れる。

〒529-0721 滋賀県長浜市西浅井町大浦2064  
予約番号:0749-89-1888  
HP:<http://www.lhotel-du-lac.com/>



北山 英樹 Hideki Kitayama

<経歴>1977年滋賀県長浜市生まれ。(株)ワールド 西宮ボナパティートでイタリア料理の基礎を学び、その後地元長浜へ戻りフランス料理の基礎を習得。その後いくつかの飲食店をめぐり現在のリゾート事業部(新木産業株式会社)に就く。同社リゾート部門などで婚礼・宴会などの料理長を経て、2017年4月にロテル・デュ・ラクの料理長に就任。  
<料理に対する想い>人とのつながりを大切に、自らが培ってきた知識や技術を料理にそそぐ。滋賀の食材にこだわって作る「フォン」はロテル・デュ・ラクにとって欠かせない味の基礎となり、また近江の地に眠る「発酵の歴史と食文化」を掘り起こして融合させるのが自分が目指す発酵型フランス料理であり、「Biwako French」となります。



イギリスに本社を置くSLHは1991年に誕生、独立系で小規模かつユニークな高級ホテルで構成されたホテルブランドです。現在80ヶ国以上、520以上のホテルが加盟しており、非日常の世界を求める顧客に、高品質のデスティネーションを提供しています。毎年数百を超える加盟申し込みの中、迎えられるホテルは5%ほど。その独自で厳格な加盟基準と定期的な覆面調査などでブランドを維持し、世界中の顧客から高い信頼を得ています。SLHには最先端のデザインホテルから古城ホテル、リゾートホテルなど世界中に多彩なホテルがあります。ラグジュアリーな空間に包まれながら、その土地ならではの特別な滞在をぜひご体感ください。