

スペシャルコラボレーションディナー

融合と覚醒

～世界自然遺産へ滋味の旅～



元ジヤン ジョルジュ東京料理長の
米澤 文雄氏と
okas料理長 林 謙児による
コラボレーションディナーを
開催致します。

日 に ち

5/18
2019 土

料 金

サンドラヴィラ1階(ソーマ)
2名様1室 ¥126,000(税別)
サンドラヴィラ2階(ターラ)
2名様1室 ¥136,000(税別)

※上記料金は1泊2食(夕朝食)付き、1室の料金となります。
※詳細はお問い合わせください。

米澤 文雄

THE BURN エグゼクティブ・シェフ
高校卒業後、恵比寿イタリアンレストランで4年間修業。2002年に単身でNYへ渡り、三ツ星レストラン「Jean-Georges」本店で日本人初のスー・シェフに抜擢。帰国後は日本国内の名店で総料理長を務める。
「Jean-Georges」の日本進出を機に、レストランのシェフ・ド・キュイジーヌ(料理長)に就任。2018年夏、THE BURN料理長就任。

〈主な受賞歴〉

2013年 アメリカ大使館「Taste of America」日本大会優勝
2015年 RED U-35 大会ゴールドエッグ受賞

林 謙児

okas シェフ
まわりが自然に囲まれているので、ここでしか食べられないもの、屋久島の大地を感じられるものをおいしく召し上がっていただきたいといつも考えてメニュー作りをしています。サンカラには敷地内に農園があり、野菜などを育てていますが、まだ成長過程の小さな実や葉、種まで料理に使うことができる環境にいることは、料理人としてとても喜ばしいことだと感じています。ワラビやツワブキなど、屋久島は山野草も豊富です。四季折々で自然に採れたものを、屋久島らしさを感じられる形で、これらもご提供してまいります。

サンカラグループ エグゼクティブシェフ

武井 智春

辻調理師専門学校フランス校卒業後
シェフ、タイユバンロブションを経て渡仏、
ショエルロブション、トロワグロで修行
帰国後
1999年シニマルノクチ総料理長
2006年アルカナイス総料理長を経て
2010年sankara hotel&spa屋久島のエグゼクティブシェフ就任
2012年Castle Hotel&Spa TarrytownNY 総料理長
2015年帰国後 グループ全体のエグゼクティブシェフとして
NY、ハワイ、屋久島、神戸を舞台に進化し続ける

