

報道関係各位

2016年版フランスのミシュランガイドにて、星を獲得！

レストラン『PAGES(パージュ)』の手島シェフ、2日間限りの凱旋フェア開催

— restaurant —
PAGES
Teshima

ホテル日航熊本(社長:川崎博、総支配人:熊井潤二)では、フランス・パリでレストラン「PAGES」・バービストロ「116」を手掛ける実力派シェフ、手島竜司氏を迎え、2日間限定の特別イベントを開催いたします。

手島氏は料理界の世界的な主流であるキュイジーヌテロワール(土地の持つ個性を反映した料理)に強く共感。

繊細で完成度が高く、ひと皿ひと皿に「食材の持つストーリー」

」を表現した料理はフランスでも大評判を呼び、2015年版「ゴー・ミヨ」では「未来の巨匠」にも選出されています。

そして今月、2016年版フランスのミシュランガイドにて、オープンからわずか1年半で一つ星を獲得しました。

熊本出身の手島氏が凱旋フェアの舞台に選んだのが、ホテル日航熊本。

「熊本の食材にはまだまだ計り知れない可能性を感じている」と語るシェフの手により、新たな歴史の1ページ(PAGE)が始まります。

[Restaurant PAGES at Hôtel Nikko Kumamoto]

日時： 2016年2月21日(日) デイナー 19:00～(受付 18:30)

2016年2月22日(月) ランチ 12:00～(受付 11:30)

デイナー 19:00～(受付 18:30)

場所：ホテル日航熊本 5F 宴会場「天草」

料金：デイナー 20,000円、ランチ 12,000円

(コース、ウェルカムシャンパン、ソフトドリンク、税金・サービス料込み)

*上記料金に加え、手島シェフとソムリエによる「ワインセレクション」をご用意しております。デイナー7,000円、ランチ5,000円(税金・サービス料込)

定員：各回30名様限定 **既に完売しております**

■報道機関からのお問い合わせ先

ホテル日航熊本 総支配人室企画グループ

廣永 裕子(ひろなが ひろこ)

〒860-8536 熊本市中央区上通町2-1

TEL:096-211-1487/FAX096-211-1102

E-mail:soinfo@nikko-kumamoto.co.jp



Restaurant PAGES オーナーシェフ

手島竜司氏 [Ryuji Teshima]

1976年熊本県生まれ。高校卒業後、熊本市の「レストラン高田屋」などで修業し、2003年に渡仏。パリの「ルカ・カルトン」を経て、レストラン「ポムズ」(パリ)のシェフに。その後、精肉店「ユーゴ・デノワイエ」や「イン・デ・ヴルフ」(ベルギー)での研修と並行して独立準備を進め、'14年7月に「Restaurant PAGES」をオープン。翌'15年に『ゴー・ミヨ』で「未来の巨匠」に選出される。2016年2月、フランスのミシュランガイドで一つ星を獲得。

◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションです。また、広さ1,500平米、最大1,500名様をお迎えすることができる熊本最大級の宴会場や600平米の中宴会場、11の小宴会場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけます。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは熊本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆとりの空間です。