

報道関係各位

## Hotel Nikko Kumamoto Dining Promotion2023 “Always Ahead” ヴィーガン料理イベント「Kumamoto Vegan Dinner ～菜食のすゝめ～」を開催

ホテル日航熊本((熊本市中央区上通町、総支配人:毛利之紀)では、フランス料理「レ・セブリティ」にて、SDGs、環境、健康、また動物愛護観点において、世界的に広がりを見せる動物性由来不使用のヴィーガン(菜食主義)料理のディナーイベント「Kumamoto Vegan Dinner ～菜食のすゝめ～」を、ヴィーガン料理の世界大会で優勝経験を持つ熊本県出身の上田悟シェフをお迎えし、2日間限定で開催いたします。



上田氏は、イタリア菜食の中心地、ベジタリアン・シティとも呼ばれる「トリノ」にて幅広く経験を積み、大会を機にヴィーガン料理に挑戦。動物性不使用での旨味抽出は、発酵や日本の「だし」文化の技術を活かし、さらにイタリアのみならず近隣国の伝統料理を幅広く学び独自性を追求しました。独創性溢れる料理は、常に食べ手に自然を感じてもらえるよう、プレゼンテーションにあらゆる工夫を凝らし評価を得ています。本イベントでは、熊本の食の可能性と未来へのメッセージを込めた独創性溢れるヴィーガン料理と、ホテルダイニングのプレミアムな空間との融合をご堪能いただけます。

### <概要>

【開催日時】2023年5月15日(月)・16日(火)18:30～<18:15 受付>各日 20名様限定

【会場】ホテル日航熊本 2階 フランス料理「レ・セブリティ」

【料金】ヴィーガンディナー1名様 16,000円(コース料理全7皿)

※ワインペアリング 1名様 10,000円(料理に合わせた6種類のワインセレクト) 事前申込要

※料金は、消費税・サービス料を含みます。その他の特典・割引等は対象外となります。

【料理】アミューズ/冷菜/温菜/パスタ/メイン/プレデセール/デザート

【協力】くまもと県民菜食推進研究会/有限会社テラワキ(くりの実カフェ)

【ご予約・お問い合わせ】フランス料理「レ・セブリティ」 TEL:096-211-1663



<Chef Profile(シェフプロフィール) 上田 悟 Satoru Ueda>

1987年 上益城郡御船町生まれ

2010年 渡伊10年間トリノ郊外の一つ星レストランでセコンドシェフを経験

2019年 トリノで開催されたベジタリアン・チャンスで日本人として初優勝

2020年 フランス国境近くモンブランの麓小さなレストランにて勤務

2022年 同店「エノテカ・アルマディッコ」をイタリア人と2人で共同経営

現在に至る

### ◇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㎡、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㎡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、西側からは復旧へ向かう熊本城が、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。

### 【本件に関する報道機関からのお問合せ先】

ホテル日航熊本営業部企画グループ 嶋村拓二郎  
〒860-8536 熊本県熊本市中央区上通町 2-1  
TEL:096-211-1487/FAX:096-211-1228  
携帯:070-6454-4678  
E-mail:soinfo@nikko-kumamoto.co.jp