

報道関係各位

「世界のソムリエ 田崎真也と名誉総料理長 鎌田昭男の 美味しい夏の夕べ」

料理人人生で記憶に残る料理の数々を、厳選されたワインとのマリァージュと共に

2022年6月15日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：棟方史幸）は、大宴会場「天空」において、2022年8月4日（木）に夏の特別賞味会「世界のソムリエ 田崎真也と名誉総料理長 鎌田昭男の美味しい夏の夕べ」を開催いたします。

関連情報 URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/degustation/>



本イベントは、東京ドームホテル名誉総料理長 鎌田昭男の料理人人生における、記憶に残る料理と時代とともに進化した料理をフレンチのフルコースでご披露いたします。ひとつひとつに想いを込めた料理に合わせて、ソムリエ 田崎真也氏が厳選したワインとのマリァージュが至福の時を刻みます。

出会った頃より鎌田は田崎氏のセンスと才能を見抜き、ホテル西洋銀座時代には初代チーフソムリエと初代総料理長という立場と共に歩んだふたりがお届けする特別賞味会。約40年にも渡る時代の移り変わりを振り返るふたりのトークとともにお楽しみください。

夏の特別賞味会「世界のソムリエ 田崎真也と名誉総料理長 鎌田昭男の美味しい夏の夕べ」開催概要

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/degustation/>

日時：2022年8月4日（木）18:30～21:00（受付18:00～）

会場：B1 大宴会場「天空」

料金：お一人様 ¥25,000

※表示料金は料理・飲物・サービス料・消費税込みの料金です。

予約受付：【インターネット予約限定】2022年6月20日（月）11:00～

お問い合わせ：パンケットセールス部 イベント事務局 TEL.03-5805-2323（受付時間 11:00～18:00）

※政府および東京都の要請等により、営業内容の変更またはイベントが中止となる場合がございます。

詳しくは、東京ドームホテル 公式ウェブサイトをご覧ください。URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/>

ソムリエ 田崎真也氏・東京ドームホテル名誉総料理長 鎌田昭男 紹介



名誉総料理長 鎌田昭男・ソムリエ 田崎真也氏

田崎真也

1977年渡仏

1980年に帰国後、第3回全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝（1983年）を皮切りに、数々のコンクールにて入賞。

1995年 第8回世界最優秀ソムリエコンクールで日本人初の優勝。

1999年 フランス共和国農事功労章シュヴァリエ受章、仏・ボルドー市よりメダル受章

2000年 沖縄サミット首脳会合 サービス・飲料監修

2011年 黄綬褒章受章

2016年 日本ソムリエ協会会長就任

2019年 G20大阪サミット2019 飲料監修



ソムリエ 田崎真也氏



名誉総料理長 鎌田昭男

鎌田昭男

1971年渡欧

「ホテル・ド・パリ」「クロコディル」「ムーラン・ド・ミュージャン」などで研鑽を積む。

帰国後、六本木「オー・シュヴァル・ブラン」料理長に就任し、日本のフレンチ史上初めて「ボワゾン・クリュ」（生魚）をメニューに出す。

1986年 ホテル西洋銀座 総料理長就任

1996年 日本食生活文化財団銀賞受賞

1998年 優良調理師都知事賞受賞

2001年 東京ドームホテル 総料理長就任

2007年 フランス共和国農事功労章シュヴァリエ受章

2012年 調理師関係功労者厚生労働大臣表彰受賞

2013年 卓越した技能者（現代の名工）受賞

2019年 東京ドームホテル名誉総料理長就任

2021年 黄綬褒章受章

新型コロナウイルス感染拡大防止対策

当ホテルでは、お客様と従業員の安全・安心を第一に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に取り組んでおります。詳細はこちらをご覧ください。URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/safety/coronavirus/>

宴会場における感染拡大防止対策はこちらをご覧ください。

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/safety/coronavirus/banquet/>

東京ドームホテルについて

東京ドームホテルは、都心最大級のエンタテインメントエリア「東京ドームシティ」に2000年6月1日に開業しました。JR山手線内の中心、歴史的遺産に囲まれた文京区に位置し、丸の内・大手町エリアから車、電車で約10分という地の利を生かし、ビジネス、レジャー、観光に最適のロケーションです。東京ドームシティが包含すべき3つの要素、「観る」「遊ぶ」「寛ぐ」の「寛ぐ」を担い、また、単にリラクゼーションを提供するだけのホテルではなく、「楽しさ」や「遊び心」を盛り込んだ、エンタテインメント性あふれるホテルの姿を目指します。

地下3階、地上43階の高層ビルは、高さ155m、延床面積105,856.6㎡で、客室1,006室、レストラン&ラウンジ8店、大中小宴会場18室のほか、チャペル・神殿などの婚礼施設、屋外プールなどを備えています。



東京ドームホテル外観

※本リリースの画像はすべてイメージです。

※都合により営業内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

東京ドームホテル

総支配人室 営業企画課
渡辺/定平
〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61

TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153
URL <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>
報道関係資料 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>

共同ピーアール

PR マーケティング本部マーケティング PR グループ
佐藤
〒104-0045 東京都中央区築地 1-13-1

銀座松竹スクエア 10階
TEL.03-6260-4864 FAX.03-6260-6654