



Masaya  
Ohta

Hiromitsu  
Nakahara

Toru  
Kawano

Yuki  
Ohta

Masanobu  
Takaya

Tatsuya  
Kawagoe

Kojiro  
Kashiwada

7chefs

# 侍

料金 22,000円

(お1人様/フルコース・お飲み物・サービス料・消費税込)

会場 宮崎観光ホテル 東館3階 こうよう光耀の間

定員 150名様

WEB予約



ご予約  
お問合せ 0985-32-5920

(総合予約 9:00~17:00)

※定員に達し次第、予約受付を終了いたします。

●食物アレルギーについて

ご予約の際に、必ずお申し出ください。出来る限りご対応させていただきますが、ご要望に添えない場合がございます。

●座席について

座席指定はできません。  
ご予約人数によっては相席(円卓)となります。予めご了承ください。

●ご予約手段によって、お支払い方法が異なります。

(WEB予約) 事前クレジット決済のみ  
(電話予約) 開催当日・東館3階受付・現金のみ

●キャンセル料について

- 開催日2日前(8/10) --- 代金の30%
- 開催日前日(8/11) ----- 代金の50%
- 開催日当日(8/12) ----- 代金の100%

お客様都合での数量減、気象災害によるキャンセルも同様のキャンセル料を申し受けます。

※17時以降のお手続きは翌日扱いとなります。

宮崎を愛する

7人の侍シエラ

2024年8月12日(月・祝)

受付 17時 - 開宴 18時

宮崎観光ホテル創立記念賞味会  
70年の絆、これからも感謝をこめて



主催/ 宮崎観光ホテル

協賛/ 小林市 KOBAYASHI

空海酒造

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE

株式会社 吉野酒店

仁田脇青果



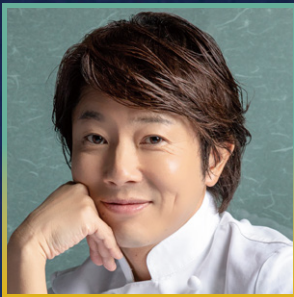
河野 透氏 Kawano Toru

宮崎県川南町出身。大阪の辻調理師専門学校を卒業後、25歳で渡仏。パリの「ギー・サボワ」「ジャマン」、ヴェナの「ジョルジュ・ブラン」、スイスの「ジラルデ」など、屈指の有名店でキャリアを積み、特にフランス料理界のカリスマ的存在のジョエル・ロブションの愛弟子として働き、薫陶を受ける。1990年に帰国後、「レストランひらまつ」のシェフを経て、1993年、「タイユバン・ロブション」開業時に初代日本人シェフに就任。1997年、恵比寿本店「レストラン モナリザ」をオープン。2002年には丸ビル36階に出店。両店ともミシュランの二つ星を獲得。



柏田 幸二郎氏 Kashiwada Kojiro

宮崎県日向市出身。宮崎郷土料理「魚山亭」を経て、1996年に独立。赤坂にかさねをオープン。2010年農林水産省「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞。2011年にミシュラン一つ星獲得。宮崎県「みやざき大使～食のエバンジェリスト～」、福島県「ふくしま応援シェフ」、宮崎県日向市「へべす大使」。



川越 達也氏 Kawagoe Tatsuya

宮崎県国富町出身。本庄高校卒業後、大阪あべの辻調理師専門学校へ。卒業後、大阪、神戸のフレンチ、東京のフレンチ、イタリアン、日本料理店で修業。その後東京で数店舗の料理長を歴任し、2000年目黒区鷹番にてレストラン「ティアラ」を独立開業。2005年に代官山「タツヤカワゴエ」として移転。現在はレストランコンサルティング、商品プロデュース、イベント、料理教室などの運営を主に活動。宮崎の事業としては株式会社響社と数々の商品を展開中。合わせて「アット・ミヤザキ」とスイーツ、野菜関連の事業を展開。株式会社タツヤカワゴエ代表取締役。



中原 弘光氏 Nakahara Hiromitsu

宮崎県宮崎市出身。日向学院高等学校卒業後、エコールキュリネール大阪辻調理師専門学校に入学。卒業後は渡仏し、当時ミシュラン一つ星の「ロイヤルシャンパーニュ」にて修行を重ねる。帰国後「フォーシーズンズホテル椿山荘 東京」、イタリア料理「BiCE東京」、フランス料理「ぎんきょう」、「レストラン キオラ」料理長、「レストラン シルベラード」総括総料理長を経て、2015年「オーストリア ナカハラ」をオープン。2016年より「ラフォンターナアッツラ」オーナーシェフ。日本イタリア料理協会 (ACCI) 所属。宮崎県「みやざき大使～食のエバンジェリスト～」



大田 勇樹氏 Ohta Yuki

宮崎県三股町出身。高校の調理師科を卒業後、東京の第一ホテルなどで約5年修業。23歳で渡伊。修業をトスカーナのトラットリアからスタート。ロンバルディア「ガンベロ(一つ星)」、オーストリアとの国境近く「イルソルレ(一つ星)」、ベネト「ペーカ(二つ星)」で、約3年研鑽を積む。帰国後、広尾「アッカ」で約1年半修業。2007年から六本木のレストラン「レスタジ」へ、2008年よりシェフに就任。その後、他のお店の立ち上げなどにも携わり、2015年、東銀座「ビステッケリア エノテカ イル モーロ」をオープン。2017年より丸ビル「イゾラ スメラルダ」のシェフを務める。



高屋 正信 Takaya Masanobu

宮崎観光ホテル総料理長。専門学校卒業後、宮崎のホテルに勤務。2012年に宮崎観光ホテル総料理長に着任。パーティーや婚礼料理をはじめ、プロスポーツキャンプの料理などを手掛ける。宮崎観光ホテルオリジナルブランド商品開発にも力を注いでいる。



太田 雅也 Ohta Masaya

宮崎北高等学校卒業後、上京し修業を重ね、2008年帰郷。2012年に宮崎観光ホテル入社。世代や県内外問わず、シェフとの交流を大切にしている。

宮崎を愛する、  
7人の

侍見参

SAMURAI Chef Profile

