



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2025年7月4日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

「フランス農事功労賞シュヴァリエ」受勲の総料理長・中宇祐が、師であり元総料理長の岸義明氏をゲストシェフに迎え、感謝・伝統・革新を一皿に込めた、師弟饗宴のスペシャルディナーを開催

「ホテル開業30周年記念晩餐会 ～感謝と絆が織りなす一夜限りの師弟饗宴～」

開催日：2025年9月2日(火)

場所：ウィラード／5階



「ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」日本予選優勝メニューをはじめ、師弟の絆と郷土への敬意が息づく、季節の恵みを活かした特別メニューをお届け。



「フランス農事功労賞シュヴァリエ」受勲の総料理長 中宇祐満也



元総料理長の岸義明氏をゲストシェフとしてお迎え

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地：東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人：宮田 宏之)では、フランス共和国より「フランス農事功労章シュヴァリエ」を受勲したホテル総料理長・中宇祐満也が監修する、開業30周年を記念した一夜限りの晩餐会を9月2日に開催いたします。フランス料理の伝統を継承してきた中宇祐と、当ホテルの元総料理長であり中宇祐の師である岸義明氏が、約40年にわたる師弟の絆を結集。両シェフの故郷である高知県・新潟県の旬の食材も取り入れ、伝統と革新、そして郷土への想いを込めた特別コースを、30年分の感謝とともにお届けいたします。

総料理長 中宇祐は、2001年の「第35回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」日本予選で優勝した「鴨とフォアグラのパイ包み焼き」をはじめ、フランス料理の伝統を礎に、現代の感性と技法を融合させた珠玉の一皿をご用意。さらに、出身地・高知県の豊かな自然が育む旬の食材を通じて、郷土への敬意と感謝の想いを表現いたしました。

また、ゲストシェフの岸義明氏は、新潟県の高級食材「のどぐろ」を贅沢に用いた魚料理を手掛けました。日本海の恵みと熟練の技が織りなす一皿は、味わいの奥深さとともに、岸氏自身の原点を感じさせる逸品です。

約40年にわたる師弟関係を背景に、両シェフがフランス料理の伝統と郷土のエッセンスを融合させたコースを提供。料理の随所に、長年の研鑽と絆が反映され、30周年の節目にふさわしい晩餐会を演出いたします。

さらに、岸氏と中宇祐がフランス料理シェフとして歩んできた半生において象徴的な存在でもある「テタンジェ」のシャンパーニュで乾杯し、晩餐会の幕を開けます。当ホテルのソムリエが厳選した上質な赤・白ワインも取り揃え、洗練された味わいが繊細かつ力強い料理と絶妙に調和。特別な一夜にふさわしいマリアージュをご堪能いただけます。

東京湾の煌めく夜景を背景に、30年間の感謝と未来への想いを込めた一夜限りの晩餐会を心ゆくまでお楽しみください。

< 概要 >

【開催日】2025年9月2日(火)

【場所】バンケットルーム「ウィラード」／5階

【時間】18:30～21:00(受付：18:00～ 5階ロビー)

【定員】100名様

【料金】1名様¥30,000 *税金、サービス料込み *お支払いは事前振込にて承ります

【内容】フランス料理フルコース、乾杯酒(シャンパーニュ テタンジェ)、ソムリエセレクション(赤・白ワイン、ノンアルコールドリンク)

【ドレスコード】男性：ジャケット着用、女性：フォーマルな装い

【予約受付期間】7月4日(金)～8月25日(月)

<https://www.interconti-tokyo.com/banquet/plan/30th-AnniversaryDinner.html>

【お問い合わせ】03-5404-3918 (営業部直通) 平日9:30～18:00

協賛：サッポロビール株式会社

本リリースに関するお問い合わせ先 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当：白石、鷹見、山崎、チェンバレン
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

【添付資料】 ゲストシェフ 岸氏プロフィール、総料理長 中宇祐プロフィール、ホテル概要、インターコンチネンタルホテルズ&リゾートについて

<スペシャルゲストシェフ 岸 義明(きし よしあき)氏 プロフィール>

守ロプリンスホテル、新横浜プリンスホテル、浦和ロイヤルパインズホテルの総料理長を歴任され、2003年～2018年にホテル インターコンチネンタル 東京ベイの総料理長を務めました。さらにヨコハマグランドインターコンチネンタルホテルの名誉総料理長を経て、株式会社グランシェフの常務取締役として運営の傍ら、東京都・神奈川県・新潟県・出身地佐渡市の小学校の食育授業をボランティアとして活動されています。フランス調理師会から「メートルキュイジニエ」の称号を受けるなど数々の賞を受賞。調理師会の発展と向上にも努め、2012年11月に調理師関係功労者厚生労働大臣表彰を拝受されています。



ゲストシェフ 岸義明氏

<総料理長 中宇 祐 満也(なかうね みちや) プロフィール>

2001年フランス料理の世界大会「第35回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」にて世界第3位を受賞。

2020年にフランス共和国より名誉ある「フランス料理農事功労章シュヴァリエ」を受勲。

フランス料理の伝統の技に、旬の素材を活かした独自の料理をはじめ、

時代の潮流に合わせた素材や技法を取り入れた料理を提供。また、お客さまのご要望にあわせた

料理の提案を心がけ、大切なシーンを最高のおもてなしで演出できるよう指揮をとる。

受賞歴:

2001年11月 第35回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール2001世界第3位受賞

2012年11月 日本食生活文化財団 銀賞受賞

2020年 9月 フランス農事功労章 シュヴァリエを受勲

主な活動:

- ・日本エスコフィエ協会 理事
- ・トック・ブランシュ国際倶楽部 理事
- ・レ・ザミド・キュルノンスキー日本支部会員
- ・クラブ・プロスペールモンタニエ日本支部会員



総料理長 中宇祐満也

<ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に220以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。

<https://www.interconti-tokyo.com/>



ホテル外観

インターコンチネンタル®ホテルズ&リゾーツについて

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツは、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.comその他SNS

www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください