

# フレンチの鉄人

ラ・ロシェル オーナーシェフ

## 坂井宏行シェフ

が織りなす一夜限りの

PREMIUM DINNER



### profile/プロフィール

17歳でフランス料理の修行を始め、19歳で単身オーストラリアに渡り1年半の修行の後、帰国。都内の有名レストランでの修行を経た後、1980年38歳で独立し、フランス料理店「ラ・ロシェル」をオープン。1994年からテレビ番組「料理の鉄人」にフレンチの鉄人として出演し、「完全なる料理の鉄人」では最強鉄人になる。以来、日本のフランス料理の第一人者として幅広い分野で活躍を続け、2005年にはフランス共和国より『農事功労章シュヴァリエ勲章』を受賞。2021年文化振興の功績を認められ文化庁長官勲章受章。フランス料理に懐石料理の技法を取り入れた繊細な盛り付け、色使いの美しい料理が特徴。

諫早の豊かな大地が育てた食材でフレンチの鉄人・坂井シェフによる一夜限りのプレミアムディナーをお楽しみください。

チケット料金 **15,000円** (税・サ料込)  
おひとり様 **フランス料理・お飲み物**

18:00 受付開始  
18:30 ディナータイム

※諫早料飲業組合プレミアム付商品券をご利用いただけます。

・ご予約順に前方のお席からご準備させていただきます。  
・定員になり次第締め切らせていただきます。

ホテルグランドパレス 諫早

〒854-0061 長崎県諫早市宇都町3-35

<https://hotel-grandpalace.jp>

お申込み・お問い合わせ

☎ **0957-24-3939**

お申込み期限 6/18まで

