

Press Release

プレスリリース



HOTEL NEW GRAND

株式会社ホテル、ニューグランド

2023年5月19日

ホテルニューグランド

感謝の気持ちを込めて贈る美食の宴 八巻和弘 黄綬褒章受章記念賞味会

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/常務取締役総支配人 青木宏一郎)では、令和 5 年の春の褒章にて黄綬褒章を受章したシェフ八巻和弘が贈るディナーイベント「八巻和弘 黄綬褒章受章記念賞味会」を開催します。八巻和弘は、ホテルニューグランドに昭和 48 年(1973 年)に入社、半世紀に渡りフランス料理一筋で腕を磨き、当ホテルのメインダイニング「ル・ノルマンディ」にて料理長を務め、伝統あるフランス料理の味の継承や後進の育成にも尽力するなど、長年に渡るフランス料理界への貢献が評価されこの度の受章にいたしました。受章を記念しご用意する一夜限りの特別メニューは、ホテルニューグランド伝統のクラシックメニューの数々をコース仕立てでご用意、豊富な経験により培われた繊細かつ卓越した調理技術が光る、記憶に残る珠玉の晩餐をお楽しみいただけます。会場は、優美な天井装飾が印象的なクラシックな宴会場「レインボーボールルーム」にて開催、ジャズデュオの生演奏とともに、極上のひとときをお過ごしください。



開催日時 2023年7月7日(金) 受付 18:00~/お食事 18:30~20:30

料 金 お一人様 ¥20,000 (お食事、お飲み物、税金、サービス料込)

会 場 本館 2 階 レインボーボールルーム

お申込み [WEB予約限定] <https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/230707/> [申し込み期日:7月4日(火)]

お問合せ 営業企画部 045-681-1841(代) 10:00~17:00

八巻 和弘(やまき かずひろ)

1954年8月26日、福島県生まれ。1973年ホテルニューグランドに入社。調理部パントリー係に配属後、支店の高島屋特別食堂課調理係を経て、1991年オープンタワー館竣工や翌年の本館改装工事など、当ホテルの変革期を迎える中、研鑽を重ね、2001年に第二調理課課長、2006年にタワー館5階「ル・ノルマンディ」料理長就任、以降伝統あるフランス料理の味の継承に尽力しました。料理長在任時には、レストラン評価誌の「ザ・ミーレ・ガイド」において、アジア・パシフィック地域のホテルレストラン最高位となるトップクラスのレストラン認定を受け、地元横浜だけでなく海外からのお客様にも好評を得てホテルの発展に大いに貢献しました。現在は、館外レストランである横浜高島屋「ル・グラン」において、長年の経験で培った豊富な技術と知識を基に腕を振るうとともに、多くの後輩への技術指導にあたり、伝統の味を次世代へ継承することに尽力しています。



<受賞歴>

2012年11月16日 関東運輸局 陸運及び観光関係功労者表彰

2018年4月23日 観光関係功労者大臣表彰

「八巻和弘 黄綬褒章受章記念賞味会」会場は本館2階レインボーボールルームにて開催
横浜市認定歴史的建造物、近代化産業遺産に認定を受けるホテルニューグランド本館の2階に位置する宴会場。1927年開業当初の雰囲気を残す会場は、数々のパーティーや結婚披露宴が開催された場所です。精巧な造りの天井の漆喰細工が優美な空間を華やかに彩ります。



本件に関するお問い合わせ

株式会社ホテルニューグランド

営業企画部

横山ひとみ 中島桃子

必要な素材写真等がございましたら お気軽にご相談ください

〒231-8520 横浜市中区山下町10番地

E-mail: yokoyama@hotel-newgrand.co.jp

m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp

Tel: 045-681-1877(直通) Fax: 045-663-3600

※状況により開催を延期、または中止をさせていただく場合もございます。予めご了承ください。
※情報は変更になる場合がございます。最新の情報はホームページにてご確認ください。