

53 By The Sea (フィフティスリー バイ・ザ・シー)
EVENING EXTRAORDINAIRE
 featuring Chef KUNIO TOKUOKA KYOTO KITCHO
 and Chef ALAN WONG
 日本とハワイのスターシェフによるコラボレーションメニューが決定

国内挙式や海外挙式、ウエディングドレスなど、上質な結婚式をプロデュースする総合ブライダル企業のTAKAMI BRIDAL（高見株式会社 本社：京都市下京区、代表取締役 高見重光）が運営するハワイのレストラン・53 By The Sea（フィフティスリー バイ・ザ・シー）にて2017年2月9日（木）・10日（金）に開催される、日本・ハワイそれぞれを代表するスターシェフ2名による夢の饗宴「EVENING EXTRAORDINAIRE」（イヴニング・エクストラオーディネール）のメニューが決定いたしました。



京都
吉兆
 KYOTO KITCHO


 FIFTY THREE
 BY THE SEA

Alan Wong's
 RESTAURANTS



京都・嵐山に本店を構え日本料理界を牽引する「京都吉兆」徳岡邦夫氏と、ハワイリージョナルキュイジーヌのパイオニアであるAlan Wong(アラン・ウォン)氏。この両名が腕によりをかけ、日本とハワイが融合した斬新かつ贅沢なコースメニューを皆様にお届けいたします。

ハワイの方に日本の食文化を体感していただくだけでなく、約100年の歴史を持つTAKAMI BRIDALが大切にしてきた「しつらい、もてなし、ふるまい」の文化、ハワイに根付く「Aloha」の精神をこの夜に体現できればと考えています。

地元ハワイの新鮮な食材、おもてなしの心、そして優雅なくつろぎの空間。
 異国文化の夢のようなコラボレーションを心ゆくまでお楽しみください。

=====

〈ご予約・お問い合わせ先〉

Tel. 808.536.5353 Mail. info@53bythesea.com

Web. www.53bythesea.com/EE



TAKAMI BRIDAL
since 1953

〈本リリースに関するお問い合わせ先〉
 TAKAMI BRIDAL メディアリレーション：伊藤・浮津・酒見
 東京都港区南青山3-17-14 中山ビル6F
 Tel.03-6804-2721 Fax. 03-6804-1508
 Email. y-ito@takami-bridal.com
 HP. <http://www.takami-bridal.com>

■Menu■

Amuse-bouche

Ahi Poke (アラン スペシャル アヒポケ)

Moromiso, wasabi tapioca, aonori, genmai cha
By Chef Alan Wong

Abalone Chawanmushi (低温調理アワビ茶碗蒸)

Slow cooked abalone chawanmushi with liver sauce,
smoked egg white
By Chef Kunio Tokuoka

Intermezzo

Seared Foie Gras (フォアグラのソテー)

Green apples, macadamia nuts, maple syrup,
Vermont cheddar, itogaki, sweet soy
By Chef Alan Wong

Unagi Kabayaki (鰻の蒲焼き 塩蒸野菜)

Grilled freshwater eel with local seasonal steamed
vegetables
By Chef Kunio Tokuoka

Butter poached Keahole lobster

(バターポーチ ケアホレ産 ロブスター)
Dried scallop ham broth and garlic black pepper oil
By Chef Alan Wong

Intermezzo

Slow Cooked Wagyu

(低温調理和牛と木の子玉葱リゾット)
Kinoko mushroom and onion risotto, onsen tamago
By Chef Kunio Tokuoka

Matcha Tiramisu (抹茶ティラミス)

By Chef Kunio Tokuoka

About EVENING EXTRAORDINAIRE

何度でも訪れたくなる、常夏の楽園ハワイ・オアフ島。

カカアコの静かなオーシャンフロントに佇む「53 By The Sea」を舞台に日本料理界を牽引する「京都吉兆」の徳岡邦夫氏とハワイ リージョナル キュイジーヌのパイオニア・Alan Wong氏との夢の饗宴が実現。地元ハワイの新鮮な食材、おもてなしの心、そして優雅なくつろぎの空間。異国文化の夢のようなコラボレーションを心ゆくまでお楽しみください。

Date

2017.2.9 (thu) 10 (fri)

Time

カクテルレセプション：6:30pm

ディナー：7:00pm

Place

53 By The Sea (フィフティスリーバイ・ザ・シー)

53 Ahui Street, Honolulu, HI 96813

Price

\$350 (税別・チップ別/カクテル、ディナー7コース、両シェフとの交流)

Chef

徳岡邦夫 (とくおかくにお) ...1960年生まれ。株式会社京都吉兆 代表取締役社長および総料理長。

「吉兆」創業者湯木貞一氏の孫にあたる。20歳から本格的に修行を始め、貞一氏から料理の核心を学ぶ。高麗橋吉兆、東京吉兆での修行を経て、京都・嵐山本店へ。1995年以降、総料理長として現場を指揮。2009年、株式会社京都吉兆の代表取締役社長に就任。伝統を守りながらも時代に即した食へのアプローチに挑戦し続け、日本料理に多彩な演出を行い、海外の権威ある催しにも数多く招聘され斬新なアイディアと料理を披露している。著書多数あり。

Alan Wong (アラン・ウォン) ...レストランのオーナーシェフであり、数々の賞を受賞しているアラン・ウォン。

ハワイ リージョナル キュイジーヌと呼ばれるハワイならではの料理を手掛ける。地元の新鮮な食材と太平洋のシーフードにこだわり、移民文化ならではの食材や調理法も取り入れた斬新なメニューを提供する。"Taste Hawaii"をテーマに、彼のレシピは地元ハワイの人々、伝統、そしてライフスタイルなど様々な文化が生かされている。



2012年にオープンした「53 By The Sea」は、ワイキキから車で約10分のカカアコエリアにあります。ウエディングベニュー

「The Terrace By The Sea」の1階に位置し、ハワイの美しい海と空、ダイヤモンドヘッドを一望できるダイニングルーム・バー・テラス席をご用意しております。シェフ自らが地元の農園を訪れて厳選した彩り野菜やシーフード、最高級ステーキなどこだわりの食材を使用し、ハワイへの想いをベースにしたハワイ リージョナル キュイジーヌをお楽しみいただけます。