

スペシャルコラボレーションディナー

融合と覚醒

～ 世界自然遺産へ滋味の旅 ～

元ジャン ジョルジュ東京料理長の
米澤 文雄氏と
okas料理長 林 謙児による
コラボレーションディナーを
開催致します。

日にち

5/18 土
2019

料金

サンドラヴィラ1階(ソーマ)
2名様1室 ¥126,000(税別)
サンドラヴィラ2階(ターラ)
2名様1室 ¥136,000(税別)

※上記料金は1泊2食(夕食)付き、1室の料金となります。
※詳細はお問い合わせください。



米澤 文雄

THE BURN エグゼクティブ・シェフ
高校卒業後、恵比寿イタリアンレストランで4年間修業。2002年に
単身でNYへ渡り、三ツ星レストラン「Jean-Georges」本店で日本人
初のスー・シェフに抜擢。帰国後は日本国内の名店で総料理長
を務める。
「Jean-Georges」の日本進出を機に、レストランのシェフ・ド・キュイ
ジーヌ(料理長)に就任。2018年夏、THE BURN料理長就任。

〈主な受賞歴〉

2013年 アメリカ大使館「Taste of America」日本大会優勝
2015年 RED U-35 大会ゴールドエッグ受賞

林 謙児

okas シェフ
まわりが自然に囲まれているので、ここで
か食べられないもの、屋久島の大地を感じ
られるものをおいしく召し上がっていた
だきたいいつも考えてメニュー作りをして
います。サンカラには敷地内に農園があり
、野菜などを育てていますが、まだ成長
過程の小さな実や葉、種まで料理に使う
ことができる環境にいることは、料理人とし
てとても喜ばしいことだと感じています。ワ
ラビやツワブキなど、屋久島は山野草も豊
富です。四季折々で自然に採れたもの
を、屋久島らしさを感じられる形で、これか
らもご提供してまいります。



サンカラグループ エグゼクティブシェフ
武井 智春

辻調理師専門学校フランス校卒業後
シェフ、タイニトロフュージョンを経て渡仏、
ジョエルロブション、トロワグロで修行
帰国後
1999年クニマルノウチ総料理長、
2006年アルカナイズ総料理長を経て
2010年sankara hotel&spa屋久島のエグゼクティブシェフ就任
2012年Castle Hotel&Spa TarrytownNY 総料理長
2015年帰国後 グループ全体のエグゼクティブシェフとして
NY、ハワイ、屋久島、神戸を舞台に進化し続ける

