

春 の 美 食 会



ソムリエ
村上弘樹



DJ CHIKAKO



総料理長
末崎貴士

ザ・ニューホテル熊本の総料理長 末崎貴士氏が率いるホテルシェフの饗宴。
熟練のシェフ達が熱い魂を込めて作った逸品とソムリエ選りすぐりのワインをご堪能いただけます。
また、牛ヒレ肉のステーキのフランベサービスをライブ調理にて実演したり、
お客様への日頃の感謝の気持ちを込めた抽選会を実施したりと
お客様によりお楽しみいただくためのイベントもご用意いたします。
ロビーラウンジ&バー ANDOで週末に開催中のWEEKEND GROOVESDJが作る
スタイリッシュな空間で至福のひとつときをお過ごしください。

*Chef's
best dishes*

総料理長 末崎貴士

中国料理の料理長を経て、2019年ホテル総料理長に就任。
日本中国料理協会 熊本県支部長も務める。

洋食シェフ 益田健二郎 中華シェフ 神鷹悠介
和食シェフ 馬原理 パティシエ 長野陽一

DJ CHIKAKO

17歳から独学でDJを始める。30歳から本格的にDJを職業としMAHARAJA福岡 / Sanctuary熊本で
スキルを上げ2012年2月1日自身がオーナーとしてDJ's Bar MAZEをOPENさせる。
得意ジャンルはSOUL / DANCE CLASSIC / FUNK。本イベントではジャズとラテンをメインに選曲。

2024年3月20日(水・祝)

時間 ■ 受付 16:30 / 開宴 17:00~19:00

料金 ■ 12,000円(料理・ドリンク・税金・サービス料含む)

会場 ■ ザ・ニューホテル熊本3階 鳳凰の間

※全席指定、チケット制



※写真はイメージです

ロビーラウンジ&バーANDO
で人気の"ANDOモヒート"
が本イベント限定で登場。
その他、春のカクテルやノン
アルコールカクテルもご用
意いたします。

