

第25回世界料理オリンピック 銀メダル獲得記念

# 天川料理長の 特別美食会

2020年2月、4年に一度の西洋料理の祭典「世界料理オリンピック」がドイツで開催され、当ホテルのフェニックス料理長「天川 伸也」が個人部門に出場し、皆様のお陰で銀メダルを獲得することができました。

世界料理オリンピックのご報告を兼ね、3月16日に開催を予定しておりました特別美食会は新型コロナウイルスの影響で延期となりましたが、この度、7月13日と14日の2日間に分けて開催することと致しました。

今回の美食会では、天川料理長が大会で披露し、銀メダルを獲得したレシピを織り交ぜた、この日だけのスペシャルフルコースをご堪能いただきます。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

2020

2日間連続で開催いたします。ご都合のいい日をお選びください。

7/13(月)・14(火) 受付 18:30~  
開宴 19:00~

要予約

銀

皆様の  
お陰で

メダル

を獲得  
できました。

会場

鹿児島サンロイヤルホテル  
2F 太陽の間

料金

15,000円

(お料理、お飲物、サービス料、税金を含みます。)

お料理：天川料理長のスペシャルフルコース

お飲物：フリードリンク (ビール・ワイン・焼酎・カクテル・  
ハイボール・ソフトドリンクなど)

特別ご宿泊料金

【大人お一人様・1泊朝食付】

〈シングル〉8,500円

〈ツイン〉7,500円



※料理写真はイメージです。

SHINYA AMAKAWA

鹿児島サンロイヤルホテル フェニックス料理長

天川 伸也 (あまかわ しんや) プロフィール

1978年8月 北九州市生まれ  
1997年3月 九州共立大学八幡西高等学校 卒業  
1997年4月 鹿児島サンロイヤルホテル入社、洋食部配属  
2004年5月 「トック・ドール料理コンテスト九州地区予選大会」優勝  
2005年5月 「トック・ドール料理コンテスト九州地区予選大会」優勝  
2006年3月 「第17回トック・ドール料理コンテスト全国大会」総合第3位  
2007年5月 「料理技術技能競技大会 アイディア・ランチ部門」那須賞(第1位)  
2007年5月 「MLA 食材料理コンテスト九州大会」会長賞  
2007年5月 「料理技術技能競技大会 アミューズ部門」銅賞  
2010年1月 インターコンチネンタルホテル香港における鹿児島フェアに参加  
2010年5月 「MLA 食材料理コンテスト九州大会」MLA賞  
2013年8月 「香港フード・エキスポ2013」に鹿児島県代表シェフとして参加  
2014年10月 シンガポールにおける「鹿児島フードプロモーション」に参加  
2020年2月 第25回世界料理オリンピックに個人部門で出場、銀メダル獲得

世界料理オリンピック 2020

【期間】2020年2月14日~19日(6日間)

【場所】ドイツ・シュトゥットガルト

【概要】世界料理オリンピックは、ドイツシェフ協会が主催し、世界司厨士協会連盟が公認する世界最大規模の料理大会です。100年以上の歴史を持ち、4年に一度、30か国以上約2000名の料理人が腕を競います。

日本からは、全日本司厨士協会が1972年以降毎回選手を送り出してきており、今回は、12県からなる関東総合地方本部のシェフがナショナルチームとして団体戦に挑み、個人料理部門には全国から選ばれたシェフ9名が出場し、総勢18名が日本代表として西洋料理の最高峰の舞台に立ちました。

お問い合わせ  
ご予約

鹿児島 サンロイヤルホテル

〒890-8581 鹿児島市与次郎 1-8-10

TEL.099-253-2024 (予約センター)

<https://www.sunroyal.co.jp>