

～天川料理長と??シェフのコラボレーション～

プレミアム美食会

1973年創業の鹿児島サンロイヤルホテルは、来年4月に50周年を迎えます。

50周年カウントダウンイベント第1弾として開催する今回の美食会では、

世界料理オリンピック銀メダリスト・天川伸也 洋食部料理長と

客船で世界中を巡り、世界の食材と料理を知り尽くす●●シェフの

コラボレーションによる新スタイルの美食の世界へご案内いたします。

この日だけのプレミアムディナーを是非ご堪能ください。



日時 2022 6.13 (月) 受付 18:00～ 開宴 18:30～

要予約

会場 鹿児島サンロイヤルホテル 2F 太陽の間

リニューアル
しました!

料金 16,000円 (お料理、お飲物、サービス料、税金を含みます。)

定員 180名 ※万全の感染防止対策で開催いたします。

料理 2人のコラボレーションによる
プレミアムディナー (フレンチコース料理)

飲物 スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン
(その他、ビール・焼酎・ハイボール・ソフトドリンクなどフリー)

シークレットシェフ 当日ご紹介いたします。お楽しみに!

1959年鹿児島県指宿市(旧 指宿郡山川町)生まれ、元〇〇〇総料理長

鹿児島サンロイヤルホテル 洋食部料理長

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
- 2021年10月 鹿児島サンロイヤルホテル 洋食部料理長 就任



Collaboration



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>