

Hotel Rich&Garden Sakata  
ホテルリッチ & ガーデン酒田

# Chef's Dinner

2018

両 | 賛  
論 | 否

SANPI-RYORON

【賛否両論】では、お料理のおしながきはご用意しておりません。  
旬の食材を使用した「おまかせコース」の内容は、お召し上がりいただく直前までのお楽しみ。  
子どもの頃、友達と遊んだ帰り道、「今日の晩ごはんは何かな？」と思いを巡らせた、  
あのワクワク感をいつまでも…。

笠原将弘

**2018.2.1 (木)**

時間 19:00~21:00 (受付・開場18:30)

場所 ホテルリッチ&ガーデン酒田1Fスカンジナビア

お一人様¥20,000(税・サービス料込)

【笠原将弘シェフのフルコースとお飲み物をお楽しみいただけます】

※ご宿泊をご希望の方は、特別料金の宿泊プランをご用意しております。

お一人様¥24,000(税・サービス料込) イベントチケット+ご宿泊+朝食バイキング

#### AFTER PARTY

イベントに参加いただいたお客様限定で「笠原シェフを囲む2次会」を開催します。  
笠原シェフのファンの方、料理を志している方、テレビ出演を見られている方など、  
どなたでもご参加いただけます。(限定50名様)

チケットご購入の際にお申し込みください。

お一人様¥2,000(税込) [軽食+2ドリンク]

お問い合わせ TEL 0234-26-1343 [www.richgarden.co.jp](http://www.richgarden.co.jp)  HotelRichGardenSakata

Hotel Rich&Garden Sakata

ホテルリッチ & ガーデン酒田

# Chef's Dinner

## 2018



「万人に好かれなくていい。自分の料理とやり方を好きだと言ってくれる人が来てくれれば…」  
そんな想いから【賛否両論】と名付けられた18席の小さな店は、独創的な感性でたちまち予約の取れない人気店に。  
そんな「腕・舌・遊び心」を酒田で体感する、一夜限りのスペシャルイベントです。



笠原将弘 / Masahiro Kasahara  
料理人 日本料理「賛否両論」店主

1972年東京生まれ。

「正月屋吉兆」で9年間修業後、武蔵小山にある実家の焼鳥店「とり将」を継ぐ。  
店の30周年を機に一旦店を閉め、2004年、恵比寿に自身の店「賛否両論」を開店。  
独創的な感性で作りに上げる料理が評判を呼び、たちまち予約の取れない人気店となる。  
2013年、名古屋に「賛否両論名古屋」、2014年、広尾に「賛否両論メンズ館」を開店。  
和食給食応援団東日本代表を務めるなど、食育・和食推進活動にも力を注いでいる。  
基本的な家庭料理から専門料理まで、和食の魅力を伝える著書も多数。  
私生活では、ビールをこよなく愛する3児の父。

## 2018.2.1(木)

時間 19:00～21:00 (受付・開場18:30)

場所 ホテルリッチ&ガーデン酒田1Fスカンジナビア

お一人様 ¥20,000(税・サービス料込)

【笠原将弘シェフのフルコースとお飲み物をお楽しみいただけます】

※ご宿泊をご希望の方は、特別料金の宿泊プランをご用意しております。

お一人様 ¥24,000(税・サービス料込) イベントチケット+ご宿泊+朝食バイキング

### AFTER PARTY

イベントに参加いただいたお客様限定で「笠原シェフを囲む2次会」を開催します。  
笠原シェフのファンの方、料理を志している方、テレビ出演を見られている方など、どなたでもご参加いただけます。(限定50名様)  
お一人様 ¥2,000(税込) [軽食+2ドリンク]

お問い合わせ TEL 0234-26-1343 [www.richgarden.co.jp](http://www.richgarden.co.jp) HotelRichGardenSakata

〒998-0834 山形県酒田市若竹町 1-1-1