

熊谷喜八

美食会

KIHACHI KUMAGAI

ホテルマリタール創世の

完全
予約制

11/18 月 会場 ホテルマリタール創世 久留米
受付 / 18:30
開宴 / 19:00 ~ 21:00

11/19 火 会場 ホテルマリタール創世 佐賀
受付 / 18:30
開宴 / 19:00 ~ 21:00

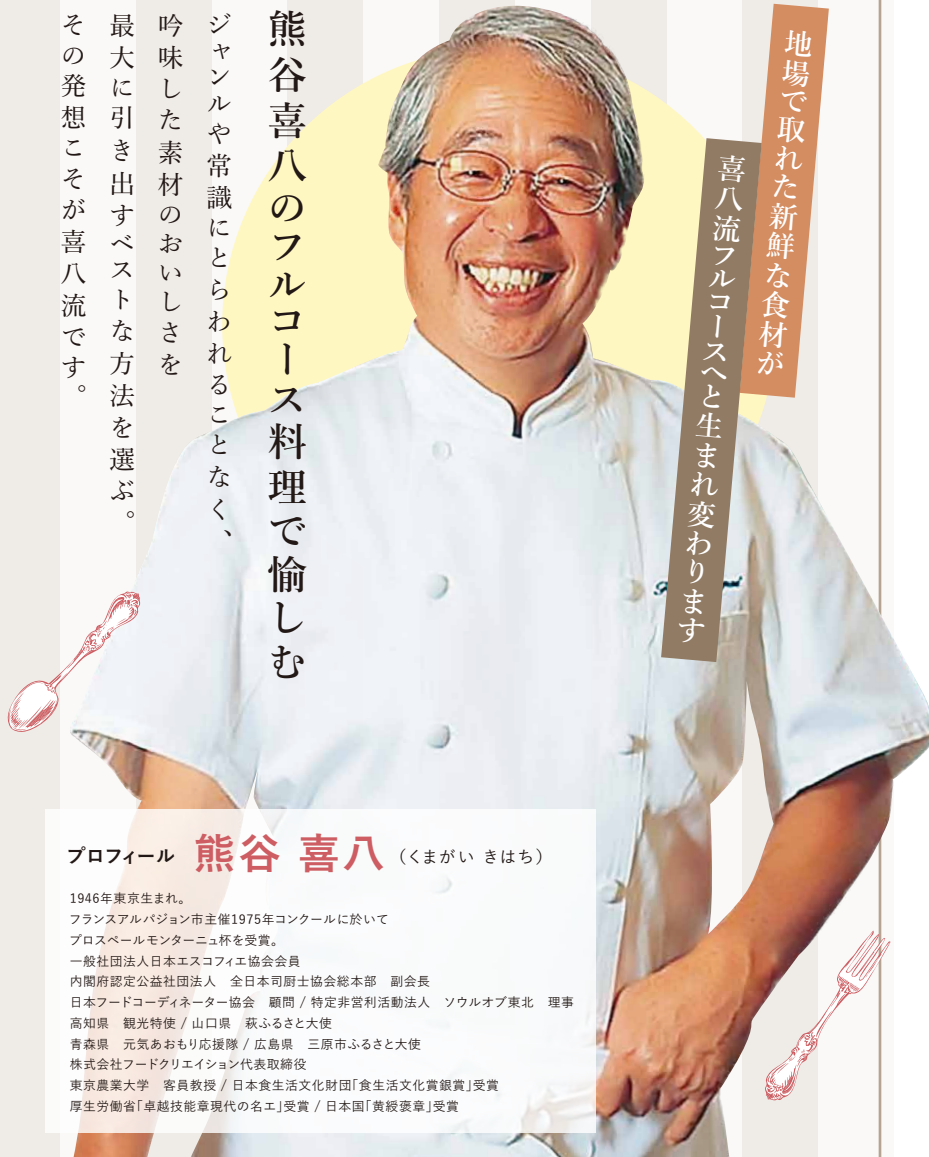
喜八流フルコース〈フリードリンク付〉

お一人さま 15,000円 (税サ込)

熊谷喜八のフルコース料理で愉しむ
ジャンルや常識にとらわれることなく、
吟味した素材のおいしさを
最大に引き出すベストな方法を選ぶ。
その発想こそが喜八流です。

地場で取れた新鮮な食材が

喜八流フルコースへと生まれ変わります



プロフィール 熊谷 喜八 (くまがい きはち)

1946年東京生まれ。
フランスアルパジョン市主催1975年コンクールに於いて
プロスペールモンターニュ杯を受賞。
一般社団法人日本エスコフィエ協会会員
内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会総本部 副会長
日本フードコーディネーター協会 顧問 / 特定非営利活動法人 ソウルオブ東北 理事
高知県 観光大使 / 山口県 萩ふるさと大使
青森県 元気あもり応援隊 / 広島県 三原市ふるさと大使
株式会社フードクリエイション代表取締役
東京農業大学 客員教授 / 日本食生活文化財団「食生活文化賞銀賞」受賞
厚生労働省「卓越技能章現代の名工」受賞 / 日本国「黄綬褒章」受賞

Course Menu 喜八流フルコース美食会特別メニュー

- ・長崎産さざえの銀杏バター焼き
- ・タラバ蟹とアボカド、トマトのテリーヌ
- ・オマール海老のスパイス焼きレモン添え
- ・地鶏と木の子の熱々蒸しスープ
- ・真鯛の低温ロースト 新栗のビュレ添え
- ・牛ロース肉の網焼き香味味噌ソース
- ・メロンのスープ、ココナッツアイス添え
- ・ガナッシュケーキ
- ・コーヒーまたは紅茶

※食材の仕入れにより産地や食材が変更になる場合がございます

GUEST ゲストソムリエ
SOMMELIER

OFFICE GO SEE 代表 / プレゼントワインショップ® オーナー

寺井 剛史 (てらい つよし)



PROFILE

- 福岡県北九州市生まれ ●福岡県知事表彰受賞
- 日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ ●国家資格 1級レストランサービス技能士

現在 飲食店などのコンサル、各種講師などを行うとともに、
日本初のギフト専門ワインショップ「プレゼントワインショップ®」を運営中。

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。写真は全てイメージです。

ホテル マリタール 創世 久留米
福岡県久留米市東柳原町900

☎0942-35-3511
☎0120-25-8817

ホテル マリタール 創世 佐賀
佐賀県佐賀市神野東2-5-15

☎0952-33-5511
☎0120-38-8817

18日 ホテルマリタール創世〈久留米〉
FAX 0942-35-3599

19日 ホテルマリタール創世〈佐賀〉
FAX 0952-32-7256

お名前	フリガナ	希望枚数	枚
ご住所		ご連絡先	

webからもお気軽に
お申し込みできます!

