



ONCRI

報道関係各位

2017年1月24日  
古湯温泉 ONCRI／おんくり

古湯温泉 ONCRI／おんくりがおくる  
第6回ムッシュ上柿元の料理を愉しむ会  
4月14日(金) 一夜限りの開催

アゴーラ・ホテルアライアンスの古湯温泉 ONCRI／おんくり(所在地:佐賀県佐賀市富士町古湯 556、総支配人:柚木 孝文、客室数:38室)は、ONCRIの料理監修を務める上柿元 勝による食のイベント、第6回ムッシュ上柿元の料理を愉しむ会を、2017年4月14日(金)に一夜限りで開催いたします。

- 第6回ムッシュ上柿元の料理を愉しむ会 -

多くのお客様から好評を得て、今回で6回目を迎えるムッシュ上柿元の料理を愉しむ会。厚生労働省が選ぶ2016年度卓越した技術者「現代の名工」(※1)に選ばれたONCRIの料理監修を務める上柿元が、旬の食材を用いて、素材本来の味を最大限に引き出した、春のスペシャルディナーを提供いたします。磨きかけた技法で創り出す、贅沢な佐賀の逸品をお楽しみいただけます。

日時: 2017年4月14日(金) 18:30~(受付 18:00~)

場所: バー&レストラン「SEBRI／セブリ」

料金: イベントのみ 16,000円

宿泊プラン 24,000円~(4名1室利用の場合)

※上記料金にはお食事代・飲み物代・サービス料・消費税が含まれております

※宿泊の場合は入湯税¥150が別途必要となります

内容: ムッシュ上柿元 勝による春のスペシャルディナー

ムッシュ上柿元 勝よりお土産プレゼント

宿泊券やランチ券が当たる抽選会



料理写真イメージ

◆上柿元 勝

鹿児島県出身の料理人。1974年に渡仏。ル・デュック、アラン・シャペル、ピックといった一流店で修行を積み、1981年に神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」のオープンのため帰国。その後、ハウステンボスホテルズ専務取締役総料理長、ホテルヨーロッパ総支配人兼総料理長などを歴任。2003年にフランス農事功労賞ジュヴァリエを受賞した。さらに、フランス料理界の巨匠アラン・シャペルの正当な血統を引き継ぎ、日本のフランス料理界の発展に尽くした功績が認められ、2016年度 厚生労働省が選出する卓越した技能者「現代の名工」を受賞。



※1「現代の名工」とは、卓越した技能者表彰制度に基づき、厚生労働大臣によって表彰された卓越した技能者の通称である。この制度は1967年に設けられ、毎年約150名が表彰されており、表彰者の総数は6,000名を上回っている。

古湯温泉 ONCRI／おんくりは、「ぬる湯に浸かり時を忘れる、山峡の湯治リゾート」のコンセプトのもと、地域の魅力を最大限に打ち出しつつ現代における上質な湯治スタイルをご提案してまいります。

【お客様からのお問い合わせ】

古湯温泉 ONCRI／おんくり  
予約係

TEL: 0952-51-8111 E-mail: info@oncri.com  
〒840-0501 佐賀県佐賀市富士町古湯 556

【メディアからのお問い合わせ】

株式会社アゴーラ・ホスピタリティーズ  
PR戦略室 浦辺・鈴木

TEL: 03-3436-1860 E-mail: pr@agorahospitalities.com  
〒105-0001 東京都港区虎ノ門 5-2-6  
虎ノ門第2ワイコービル 7F