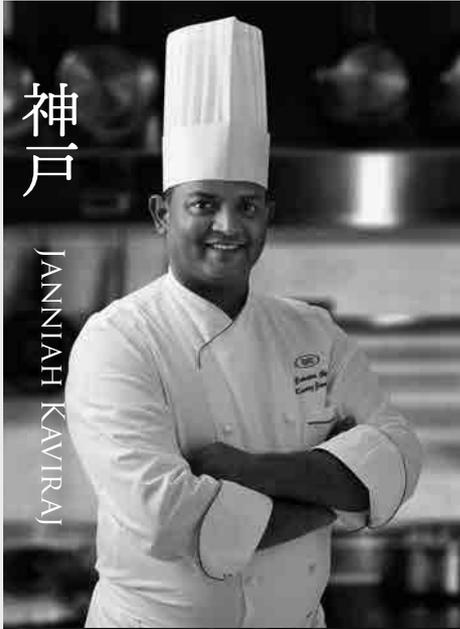




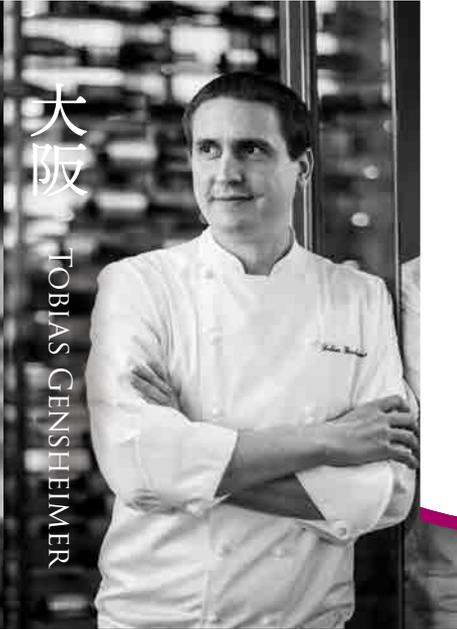
ANA  
CROWNE PLAZA®  
AN IHG® HOTEL  
OKAYAMA

ANAクラウンプラザホテル岡山が  
お届けする  
大人の上質な空間と  
珠玉のフルコースディナー



神戸

JANNIAH KAVIRAI



大阪

TOBIAS GENSHEIMER



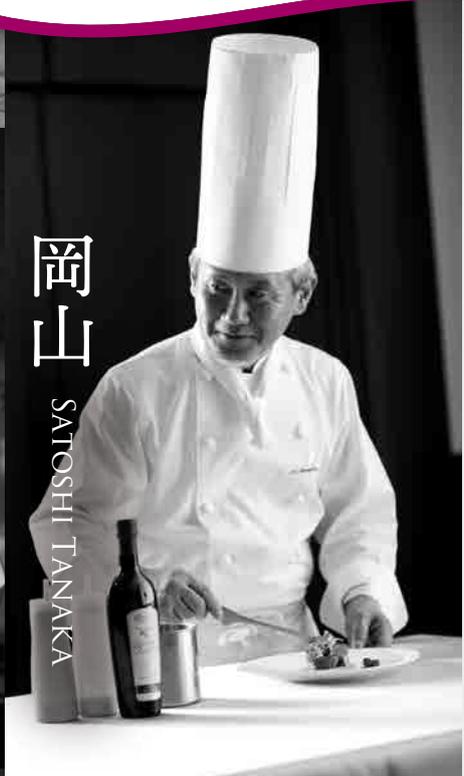
福岡

VINCENT GADAUD



広島

SHUJI SAWAMURA



岡山

SATOSHI TANAKA

ANAクラウンプラザホテル岡山 開業15周年記念イベント

2020 Executive Chefs' Vol.4

GALA DINNER

開催決定 エグゼクティブシェフの饗宴



【日 時】

2020.7.5(日) 受付開始/5:30pm 開宴/6:00pm~

【会 場】

ANAクラウンプラザホテル岡山 1階「曲水」

【料 金】

¥18,000/お一人様(洋食フルコース+フリードリンク、税、サービス料金込)

※ドレスコード：フォーマル

IHG・ANAホテルズグループのエグゼクティブシェフらによるフルコースディナー。

各総料理長が魅せるクリエイティブなスペシャルテを中心とした珠玉のメニューの数々で、驚きと感動の体験をご提供致します。

最高峰の味と優雅なひとときをじっくりと、寛いで堪能していただけるこの日だけの特別な饗宴会をお楽しみください。

【ご予約・お問い合わせ】 宴会予約 直通

Tel 086-898-2262 Fax 086-898-2302  
Mail [information@anacpokayama.com](mailto:information@anacpokayama.com)

ANAクラウンプラザホテル岡山

〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町 15-1  
[www.anacpokayama.com](http://www.anacpokayama.com)

Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200

当ホテル開業15周年を記念してのスペシャルイベント。  
 福岡、広島、神戸、岡山のANAクラウンプラザホテルのエグゼクティブシェフに加え、  
 インターコンチネンタルホテル大阪の総料理長によるフルコースディナー。  
 各総料理長のスペシャルテを中心とした特別なお料理をお楽しみいただけます。

## エグゼクティブシェフの饗宴



インターコンチネンタルホテル大阪  
総料理長

**トビアス・ゲンスハイマー**

インターコンチネンタルホテル大阪の開業より総料理長として、ミシュランに掲載されたビエールをはじめ、多彩で個性豊かなレストランやバー、ウェディングや宴会など館内すべてにおいてキッチンチームを統括。リージェント北京やザ・ペニンシュラマニラなど海外のラグジュアリーホテルでの豊富な経験も擁している。常に新たなカリナリーエクスペリエンスを提供すべくアイデアと指揮を執り続けている。



ANAクラウンプラザホテル神戸  
総料理長

**ジャニア・カビラジ**

モルディブやタイ、マレーシアなどの国々で経験を積んだ後、2006年に来日。日本では、クラブメッド北海道サホロでキャリアをスタートし、ハイアットリージェンシー京都、ザ・リッツ・カールトン大阪で活躍。2019年7月に、ANAクラウンプラザホテル神戸の総料理長に就任。



ANAクラウンプラザホテル岡山  
総料理長

**田中 智**

神戸六甲倶楽部を皮切りに、大阪のホテルプラザ、大阪全日空ホテルで経験を積み、2006年岡山全日空ホテル(現ANAクラウンプラザホテル岡山)開業に洋食調理長として入社。2009年4月総料理長に就任。全日本司厨士協会 岡山県本部 理事長 岡山支部長。岡山の豊かな食材を活かしながら、美しく五感でお客様に楽しんでいただける料理をお届けする事を大切にしている。



ANAクラウンプラザホテル広島  
総料理長

**澤村 収二**

調理師学校を卒業後、広島市内のレストラン・ホテルで研鑽を積み、1986年に広島全日空ホテル(現ANAクラウンプラザホテル広島)に入社。ホテル内の洋食調理部門の要職を歴任。2011年、卓越した技能者表彰(厚生労働大臣表彰)現代の名工 受賞。2013年、総料理長就任、黄綬褒章受章。ホテル内外での後進の育成とともに、地域の食育活動等へも積極的に取り組んでいる。



ANAクラウンプラザホテル福岡  
総料理長

**ヴァンソン・ガドー**

2017年8月7日付でANAクラウンプラザホテル福岡の総料理長に就任。幼少からフランス料理の勉強をはじめ、フランス国内外のレストランで経験を積み、創造的かつバリエーションに富んだ精巧な料理を取得。その後、日本、イギリスなど世界中の有名なレストランやホテル、フランス有名菓子店オープン時の料理長を務め、その腕に磨きをかける。



## キッチン中継

キッチンをライブカメラで撮影、客席でライブ中継をお楽しみいただけます。普段見ることの出来ないキッチンの現場。その緊張感と卓越された調理の技法は、料理の味わいをより深くし、次に運ばれてくる料理への期待感を高めてくれます。ANAクラウンプラザホテル福岡、広島、神戸、岡山、そしてインターコンチネンタルホテル大阪のエグゼクティブシェフの調理シーンを目で楽しみ、料理も心行くまで味わえるまたと無い機会となっております。

## GALA SPECIAL LOTTERY 宿泊券等が当たる抽選会

今回の「2020 GALA DINNER」では、ホテル開業15周年を記念し抽選会を実施します。IHG・ANAホテルズグループの日本全国のクラウンプラザホテルやグループホテルのペア宿泊券、当ホテルのスイートルーム宿泊券、ペア食事券などの賞品が当たる抽選会を行います。お料理とともに抽選会もお楽しみ下さい。

**申込書** ※申込書に必要事項をご記入の上、FaxもしくはMailにてお申込みくださいませ。ご予約お問合せ Tel 086-898-2262 Fax 086-898-2302 (宴会予約) Mail [information@anacpokayama.com](mailto:information@anacpokayama.com)  
 また、お電話でもご予約承ります。

ANAクラウンプラザホテル岡山 Presents  
 2020 Executive Chefs' Vol.4  
**GALA DINNER**

日 時: 2020.7.5 (日) 受付開始 5:30pm 開宴 6:00pm~  
 会場: ANAクラウンプラザホテル岡山 1階「曲水」  
 料金: ¥18,000/お一人様 (洋食フルコース+フリードリンク、税、サービス料金込み)  
 振込先: 中国銀行 奉還町支店 普通 1954111  
 口座名義: ANAクラウンプラザホテル岡山 株式会社レイ  
 エーエヌエークラウンプラザホテルオカヤマ (カ)レイ

注) ①20歳以上の方のみご参加いただけます。②お申し込みは代金振り込みで完了します。③キャンセルは一週間前まで可能です。以降返金不可となります。

	氏名	フリガナ	性別	年齢	アレルギー	苦手食材	アルコール
代表者			男・女				可・不可
同伴者①			男・女				可・不可
同伴者②			男・女				可・不可

代表者氏名 御住所 御連絡先 メールアドレス

今後ANAクラウンプラザホテル岡山からのお得情報をメールにて受け取る 要・不要

WEB予約も可能です。



<https://www.anacpokayama.com/party/>