

美味礼賛COCOLAND

極上の料理と美味しいワインには目がないあなた様だけにお届けします。

至福の宵 食の饗宴



和・洋二人の料理長自慢の創作料理とシニアソムリエ厳選のワインが選ばれたあなた様を贅沢におもてなしします。

ココランド山口・宇部では、日本ソムリエ協会認定シニアソムリエの資格を持つ成瀬仁の総支配人就任を記念して、食の饗宴を開催致します。

和・洋選りすぐりのグルメと上質なワインで

新しい美味との出会いのひとつを楽しくお過ごし下さい。

時間 17:00～20:00スタート

ご参会費 ¥15,000

お申込 ご利用の7日前までに、ココランド山口・宇部(担当成瀬)までお申しつけくださいませ。

また、個室のご準備、人数(4～12名様程度)、開始時間や昼食時のご利用に関してもご相談くださいませ。



◆シニアソムリエ<ココランド山口・宇部総支配人>
成瀬 仁

ホテルオータニ勤務を起点に、美食とおもてなしサービスの分野で幅広く活躍。

ロサンゼルス、ハワイ、ソフィア(ブルガリア)、トロント、パリ、台北等 海外勤務経験も豊富で世界の食とワインを中心としたお酒の事情に精通。
山口県では数少ないシニアソムリエとして期待されるほか、日本酒や焼酎の分野でも注目されている。

<宮内庁関係業務>

億啓 2回

億俵 1回

<資格>

NBA・IBAメンバー

HRS 認定 西洋料理テーブルマナー講師

JSA 認定 シニアソムリエ

HRS 認定 1級レストランサービス技能士



◆ココランド総料理長
増山 信行

東京都内有名ホテルで基本技術の習得の後、世界の「食」勉強するためにフランス、アメリカで修業。
西日本各地の著名ホテルの料理長として洋食分野を中心に腕を振るう。
今回はいいワインをさらに120%美味アップする創作料理で勝負。



◆ココランド和食長
相津 敏昭

大阪北新地の料亭で修業。
山口県内の著名旅館の料理長として活躍。
地産地消をテーマにしたさまざまな商品開発においても腕を発揮。
今回はワインの魅力を再発見する「和」がテーマ。

食・遊・知・健・絆 森のリゾート

COCOLAND

山口・宇部

ココランド山口・宇部

〒755-0091 宇部市(ときわ湖畔)上宇部75

TEL:0836-33-6116

http://www.cocoland.co.jp

