

パレスホテル大宮

「Premium High Tea 夏の夜のお茶会」開催のご案内

パレスホテル大宮(さいたま市・代表取締役社長 海保邦男)では、2022 年 7 月 15 日(金)に「Premium High Tea 夏の夜のお茶会」を開催します。

イギリスなどで夕方から夜に行われる食事をかねたお茶会「ハイティー」。

7 月は毎月、ラウンジにて開催しているハイティーのスペシャル企画として、埼玉県を代表するパティシエが 1 夜限り、パレスホテル大宮に集結します。

ロイヤルパインズホテル浦和 ペストリーショップ ラ・モーラ シェフパティシエ 山下 貴弘氏、パティスリー る・菓壇 オーナーパティシエ 鈴木 宏太郎氏、パティスリーモア オーナーシェフ 上藤 邦夫氏を迎え、弊社 シェフパティシエの伊東 正弘を加えた 4 人のパティシエが一皿ずつこの日のためのスイーツをご提供いたします。

夏の夜のひととき、シェフがライブキッチンで仕上げた至福のスイーツとクラシックの生演奏をご堪能ください。

「Premium High Tea 夏の夜のお茶会」

【日時】	2022 年 7 月 15 日(金) 19:00～21:00 (受付 18:30～)
【会場】	宴会場チェリールーム(3F)
【料金】	1 名様 ￥10,000 (お料理・お飲物・税金・サービス料込)
【お料理】	オードブル・スープ・メインディッシュ・スイーツ 4 品 ホテル指定銘柄が飲み放題!

お問い合わせ・ご予約は宴会予約(10:00～18:00)にて承ります。

【パティシエ】

ペストリーショップ ラ・モーラ
シェフパティシエ
埼玉県洋菓子協会理事
山下 貴弘



1986 年埼玉県生まれ。

2007 年ロイヤルパインズホテル浦和入社後、

2008 年若きパティシエの登竜門とされる「内海杯ジュニアコンクール」

初出場で銀賞を受賞。翌年、同コンクールで最優秀賞を受賞。

2012 年「第 5 回彩の国ケーキショー」の「大型工芸菓子部門」で「埼玉県職業の能力開発協会会長賞」

「金賞」を受賞。同年、国際菓子コンクール「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ」日本予選で最優秀賞

受賞。2014 年「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ 2014」において 2 位を受賞。

2018 年 9 月、当ホテルシェフパティシエに就任。

パティスリー る・菓壇
オーナーパティシエ
鈴木 宏太郎



青山学院大学卒業後、実家の「パティスリー る・菓壇」での修行ののち、ヨーロッパ留学。フランスに2年、イタリアに1年。

在仏中に、フランス最高とも言われる、パリ市商工会議所の高等職業訓練学校「FERRANDI」にて料理全般を学び、卒業時にフランス国家試験である「CAP」(職業適性資格)の料理を取得。

その後、ミシュランの星付きのレストランの「シベルタ」などで、料理・菓子共に修業。イタリアに渡った後は、各地を周りながら、各地方の料理や菓子を研究する。

帰国後は、大阪の洋菓子店のオープニングスタッフを経て「る・菓壇」に戻る。さらに数年間の厨房での修行の後、2001年より、現職。

パティスリー モア
オーナーシェフ
上藤 邦夫



フローラ洋菓子店で3年、サンヴェールにて12年勤務。

サンヴェールではチーフを務める。

2010年、南浦和にパティスリーモアをオープン。

ジャパンケーキショー

2002年グランガトー部門金賞(全国第3位)、

2003年平面バタークリーム仕上げ部門 大会会長賞(全国第2位)

2007年平面バタークリーム仕上げ部門 連合会会長賞(全国第1位)

2008年小型エ芸部門 大会会長賞(全国第2位)

彩の国ケーキショー

2004年焼き菓子部門 銀賞(2位)

2008年焼き菓子部門 銀賞(2位)

グランガトー部門 銅賞(3位)

パレスホテル大宮
シェフパティシエ
伊東 正弘



1989年パレスホテル大宮に入社。

フランス料理の道からスタートし、繊細で色鮮やかなスイーツに興味を持ち、パティシエの世界へ。

入社後は様々なセクションを経験し、料理、菓子を修業。

2006年パレスホテル大宮シェフパティシエに就任。

全日本司厨士協会埼玉県本部 理事、埼玉県洋菓子協会 理事、日本エスコフィエ協会会員等多方面に精通

～この報道情報に関するお問合せ先～

パレスホテル大宮 営業企画係 片柳

TEL: (048)647-5093 / FAX: (048)650-9091 / E-MAIL: kikaku@palace-omiya.co.jp

〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町 1-7-5

<http://www.palace-omiya.co.jp>