



Yuji Wakiya

脇屋友詞 賞味会 2019 3.24(日)

今宵、脇屋友詞氏が披露するのは、
上海料理の伝統を軸に
「飛騨らしさ」を取り入れた特別メニュー。
オリジナリティー溢れる中国料理の数々をお楽しみください。

1958年北海道札幌生まれ。
1973年より赤坂「山王飯店」(さんのうはんてん)、「東京ヒルトンホテル」、「キャピトル東急ホテル」などを経て、1985年27歳で都内ホテルの料理長、'92年同ホテル総料理長になる。
1996年に「トゥーランドット游仙境」代表取締役総料理長に就任し、1998年同ホテルにて皇太子ご夫妻のご夕食調理総責任者を拝命。
2001年東京・赤坂に「Wakiya一笑美茶樓」(わきやいちえみちやろう)をオープン、2011年9月「トゥーランドット臥龍居」 「Wakiya迎賓茶樓」をオープンし、現在4店舗のオーナーシェフを務める。
2002年より海外でのチャリティイベントに参加し、食を通じて社会貢献活動に積極的に関わる。また2005年には世界から選ばれた料理人が最先端の料理を披露する「Madrid Fusion 2005」(スペイン)、2011年「World Gourmet Summit」(シンガポール)に参加するなど世界に活動の場を広げている。
2010年には厚生労働省卓越した技能者(現代の名工)、2014年秋の叙勲にて黄綬褒章を受章した。
2018年、料理人人生45周年を迎えた。

メディアでは、NHK「きょうの料理」をはじめとするテレビ番組や雑誌などを通して中国料理や中国茶の楽しさを広く伝えている。また、ワインにも造詣が深く、'05年には中国料理を通じワインの普及に貢献したとして日本ソムリエ協会認定名誉ソムリエに就任。'08年にはボルドー地方よりコマンドールの騎士号を任命される。'09年にはシャンパーニュ騎士団のシュバリエ(騎士)の称号を受賞。名誉唎酒師酒匠を受賞。

18:30～ 天山の間(2F)

【全席指定】お一人様 20,000円(税込)

※未就学児のお子様はご遠慮ください

ご予約・お問い合わせ(営業部)

TEL.0577-33-5502

高山グリーンホテル

〒506-0031 岐阜県高山市西之一色町2-180
Tel.0577-33-5500(代)/Fax.0577-32-4434