

世界に挑戦する有田焼 ARITA PORCELAIN LAB

IRON NORI × ARITA PORCELAIN LAB × SAGA

2010年2月、世界の食の最先端NYでNYを代表するスターシェフ デイビッド・ブレイ、マンダリンオリエンタルNYでエグゼクティブシェフを務めたIRON NORI、日本最大の料理専門学校である辻調理専門学校と最先端の有田焼を使ったコラボディナー開催したARITA PORCELAIN LAB。

その、ARITA PORCELAIN LAB が、2010年6月、日本でも福岡の地にて、NYでのコラボディナーのシェフの1人、IRON NORI シェフをお呼びしNYのディナーを再現。佐賀牛を初めとする佐賀県産の食材とお酒を使った本場NYのヌーベル・キュイニーズ(創作的かつ現代的な料理)をARITA PORCELAIN LABの最先端の有田焼の器に盛り付けます。世界の食の最先端をお楽しみ下さい。



IRON NORI



日時 平成22年6月18日(金曜日)
受付 午後6時30分 開宴 午後7時~9時
会費 20,000円
会場 ヒルトン福岡シーホーク 一階 ナビス
〒810-0065 福岡県福岡市中央区地行浜2-2-3
電話(092)844-8111
定員 100名

FAX 申込書 有田製窯株式会社行 (FAX 番号 0955-42-3070) ご記入の上、そのまま FAX 下さい

お名前・会社名	
人数	
住所	
電話番号	