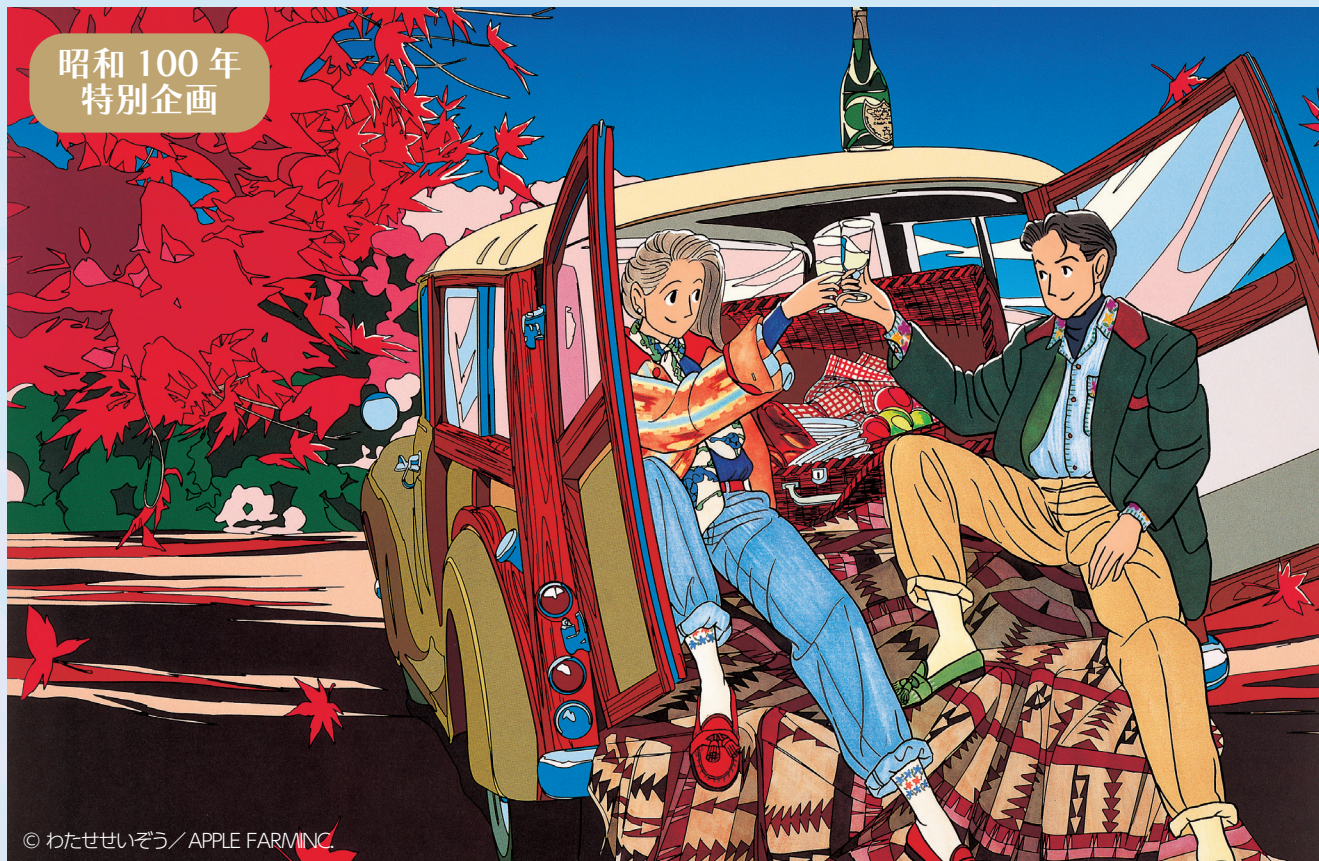


昭和 100 年
特別企画



© わたせせいぞう / APPLE FARMING

わたせせいぞうと歩く 昭和歌謡と小豆島秋旅



わたせせいぞう

1980年代「ハートカクテル」で一世風靡した漫画家・イラストレーター
『わたせせいぞう』

ピアノ&アコーディオンとソプラノの歌声で、
美しく昭和の秋旅を歌い上げる『KLEAS (クレアス)』
優雅で懐かしい生演奏に包まれながら、
わたせせいぞうの世界感で「あの頃」を紐解いていきます。

夕陽ヶ丘ホテル総料理長・高橋哲治郎自慢の、
小豆島の新鮮食材を惜しみなく使った
和洋折衷のお料理とともにハートフルなディナーショーをお楽しみください。



KLEAS (クレアス)

2025/11/8 (SAT)

会場 16:00～ / お食事 16:30～ / ショー 18:00～

料金: 15,000円 (税サ込) 和洋折衷 コース料理・フリードリンク制

会場: オリビアン小豆島夕陽ヶ丘ホテル 2階 大宴会場



司会 黒田 善孝

お申込み・お問い合わせ (夕陽ヶ丘ホテル) 0879-65-2311 予約締め切り 10/31

先着順のご予約制となります。尚、事前のお支払いをお願いしております。
詳細はご予約時にご案内させていただきます。

住所: 〒761-4142 香川県小豆郡土庄町屋形崎甲 63-1
電話: 0879-65-2311

Web: <http://olivean.com/>

アクセス: 土庄港より無料定期送迎がございます (要予約)
高松港行き 20:10 発の最終フェリーに間に合うよう、
臨時バスをご用意しております。

オリビアン小豆島
夕陽ヶ丘ホテル

Profile



わたせせいぞう

1945年神戸市生まれ、北九州小倉育ち。早稲田大学法学部卒業後、サラリーマンの傍ら二足のワラジで漫画制作を始める。1983年に後の代表作となる「ハートカクテル」を週刊モーニングに連載。作品は単行本やアニメ・ドラマ化され、当時の若者たちの恋愛バイブルとして一世を風靡した。また、独自のカラフルなイラストは芸術作品としても評価され、JR東日本「大人の休日倶楽部」など企業広告用ポスターやCDジャケットなど数多く手掛け、現在も各方面で精力的に活躍中。2023年には、新たに描き下ろした「ハートカクテルカラフル」がNHKでアニメ化され話題に。2024年9月テレビ東京系「新・美の巨人たち」出演。2024年に画業50周年を迎え、現在全国各地で記念展を開催中。北九州市漫画ミュージアム名誉館長。

司会 黒田 善孝



大阪市出身。エレクトロニクス商社（上場企業）社長→フレンチレストラン「ラ ジュネス代官山」社長→現在わたせせいぞうのマネジメントを行う「アップルファーム」の社長に至るという変わり種。わたせせいぞうの世界をこよなく愛し、イラストに描かれているような人物になることを自身の目標にして日々切磋琢磨している。プライベートでは、わたせせいぞうのライフフレンドであり、ビジネスではわたせせいぞうのマネジメント業務全般を支えている。

演奏 KLEAS (クレアス)

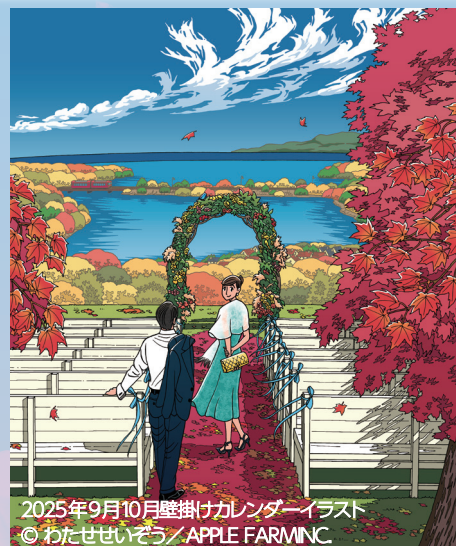


2020年よりソプラノ（後藤真美）とアコーディオン（土屋恵）の珍しいデュオで演奏活動を開始し、翌年ユニット【KLEAS】を結成。

■土屋 恵（ピアノ、アコーディオン）
福島県いわき市出身。東京音楽大学ピアノ専攻を卒業。大学在学中より演奏活動を始め、卒業後スペインにてディプロマ取得。
■後藤 真美（ソプラノ）
大分県出身。第10回全日本高校声楽コンクールで第1位を受賞し、副賞としてウィーンへ短期留学。東京藝術大学声楽科卒業。大分二期会会員。

昭和100年の節目に贈る、一夜限りの特別なひととき。
舞台は、美しい自然と穏やかな時間が流れる
オリビアン小豆島夕陽ヶ丘ホテル。

時代の移り変わりから、何十年も変わらない普遍的なテーマ
までを色鮮やかに描いたイラスト、東京の夕陽ヶ丘食堂の
コンサートで大好評だった懐かしの音楽、そして瀬戸内の
旬の味覚、全てがひとつになる、小豆島の一夜限りの
スペシャルショーをどうぞお楽しみください。



2025年9月10日壁掛けカレンダーイラスト
©わたせせいぞう/APPLE FARM INC

Menu

静かに染まりゆく夕風のせとうみを眺めながら ロマンチックな秋旅のはじまりを



※写真はイメージです

※アレルギーなどのご申告がある場合は、
ご予約時にお申し付けください。
アレルギーの内容によってはご希望に添えない
場合もございます。

※仕入れ状況により内容は異なる場合がございます。

～ウェルカムドリンク～
ハートカクテルをイメージして
～里海・里山の恵みをひとつに～
寒鰯炙り・北國赤海老
高瀬茶を纏わせたオリーブサーモン
枯露柿と小豆島生ハムのピンチョス
中山の原木椎茸とオリーブ牛のリエット
～秋の音と月あかり～
北の大地より秋鮭/初しぼり酒/讃岐白味噌
～美しいせとうみをとじこめて～
天然平目/ふろふき大根とフワグラ/秋トリュフ
～懐かしいかおり～
小豆島オリーブ牛/小豆島醤油/森のきのこ
～透き通る水と棚田のお米～
銚子溪の棚田米/中山の湧き水
～小豆島とフランスの伝統～
小豆島手延べ素麺/小馬越の大栗/モンブラン



料理監修
カサイホールディングス総料理長
高橋 哲治郎

ホテルオークラ東京ヌーヴェル・エボック前料理長。
2023年にカサイホールディングス株式会社総料理長
に就任。フランス料理アカデミー、エスコフィエ協会、
シヤルクトリ協会、会員。