

日本人建築家 隈 研吾
1954年横浜市生まれ。1979年東京大学建築学大学院修士。コロンビア大学客員研究員を経て、隈研吾建築都市設計事務所主宰。2001年より慶応義塾大学理工学部教授。1997年「森舞台/豊洲町伝統建築会館」で日本建築学会賞受賞し、同年「水/ガラス」でアメリカ建築家協会ベネディクトス賞受賞。2002年「那珂川町馬場広重美術館」をはじめとする木の建築でフィンランドヨリスピーット・オブ・ホイチャー国際木の建築賞受賞。近作にサントラー美術館。著書に「負ける建築」(筑摩書房2004年)「新・建築入門」(筑摩書房1994年)



イタリア料理の匠 エンリコ・デルフリンガー
1962年北イタリア生まれ。過去に歴代最年少で英国王室の総料理長に就任し、ダイアナ妃&チャールズ王子太子専用シェフとして務めた後、ホワイトハウス総料理長に就任。また、数々の五つ星ホテルのレストラン総料理長を務めあげ、ベスト・シェフ・オブ・ザ・イヤーを5回受賞するなど、輝かしい経歴をもつイタリア料理の匠、エンリコ・デルフリンガー。現在に至るその華やかな経歴から、ヨーロッパ「食の世界」では、今最も話題を集め、世界的に注目されているイタリア人シェフ。後進の育成にも力を注ぎ、現在までに約200人のシェフを育成。彼らはそれぞれ世界中の有名ホテルでシェフを務める。

Born in Yokohama, Japan in 1954 and graduated from Department of Architecture, University of Tokyo, Kengo had been a visiting scholar of the Graduate School, Columbia University and is now the president of Kengo Kuma & Associates. He started teaching in the Faculty of Science and Technology, Keio University since 2001. In 1997, he won the Architectural Institute of Japan Award for "Noh Stage in the Forest" and the AIA DuPont Benedictus Award for "Water/Glass". In 2002, he was awarded the Spirit of Nature Wood Architecture Award in Finland. His recent works may be found in Suntory Art Museum and his publications include "Defiant Architecture" (Iwanami Shoten 2004) and "Introduction to Architecture-History and Ideology" (Chikuma Publishing 1994).

Born in 1962 in northern Italy, Enrico won a competition with 10,000 entrants to become the youngest executive chef to the British royal family in 1988. After serving Prince Charles and Princess Diana as their personal chef, he served as executive chef to the White House. He was the winner of various awards including "World's Best Chef" for 5 times. He is now a world-acclaimed Italian chef in Europe's gourmet world, winning attention from different media. Enrico also commits in teaching young chefs. Up till today, approximately 150 chefs have been trained by him. These chefs are working mostly in prestigious hotels throughout the world.

ロベルト・バーヴァ ワインメーカー
1962年にアスティで生まれ、トリノ大学の経営管理学部と国際マーケティング学部を卒業したロベルト・バーヴァは「Fun Manager」の肩書きでバーヴァワイナリーとジュリア・コッキ・スプマンタ社の輸出業務を担当している。新しいアイデアや手法を、ピエモンテワイン界に持ち込むと同時に、そのワインの信頼性を世界中に広げている。彼はワイナリーや葡萄園でコンサートをおこない、ワインの世界に音楽を取り込み文化活動に参加することでも有名である。彼は長年にわたってイタリアのチョコレート会社社長を務め、現在は高貴なワインのコレクターである。



Born in Asti in 1962 and graduated in Business Administration and International Marketing at Turin University, Roberto Bava is running the export activities of both the Bava Winery and Giulio Cocchi Spumanti with the job title of "Fun Manager". While bringing fresh ideas and new methods into the world of Piemonte wine, he has been able to grow the winery's credibility worldwide. He brought music to the wine world through concerts in the cellar and in the vineyard and is known for his tireless cultural activities. He served for long as President of the Italian Compagnia del Cioccolato and is a collector of Sacramental Wines.

ARMANI / GINZA TOWER
2008年5月29日開催
ARMANI / GINZA TOWER
2008年5月29日開催

ARMANI / GINZA TOWER
2008年5月29日開催
ARMANI / GINZA TOWER
2008年5月29日開催

ARMANI / GINZA TOWER
2008年5月29日開催
ARMANI / GINZA TOWER
2008年5月29日開催



ARCHITETTI IN CUCINA
Bava Dinner da ARMANI / RISTORANTE
con Kengo Kuma ed Enrico Derflinger
29 maggio 2008
ARMANI / GINZA TOWER
Tokyo

ARMANI / GINZA TOWER
2008年5月29日開催
ARMANI / GINZA TOWER
2008年5月29日開催

ARMANI / GINZA TOWER
2008年5月29日開催
ARMANI / GINZA TOWER
2008年5月29日開催

ARMANI / GINZA TOWER
2008年5月29日開催
ARMANI / GINZA TOWER
2008年5月29日開催



ARCHITETTI IN CUCINA
Bava Dinner da ARMANI / RISTORANTE
con Kengo Kuma ed Enrico Derflinger
29 maggio 2008
ARMANI / GINZA TOWER
Tokyo

