

報道関係各位

2016年6月吉日
神戸メリケンパークオリエンタルホテル

ステーキハウス オリエンタル料理長と神戸の若手器作家との一夜限りのコラボレーション
第2回「器の美 料理の美」6月17日(金)開催
～港町神戸を味わうノスタルジック美食テーブル～

料理長 鋏先章太 X がらす庵 吉田 延泰

神戸メリケンパークオリエンタルホテル（所在地：兵庫県神戸市中央区／総支配人：荒木潤一）では、レストラン企画「器の美 料理の美」の第二弾として、『ステーキハウス オリエンタル』の料理長鋏先章太と神戸出身の若手ガラス作家の『がらす庵』吉田延泰氏が物語から協働して作る一夜限りの賞味会を来る6月17日（金）に開催いたします。パートドヴェールという窯を使った技法を独自に工夫した“ガラスの焼き物”と、港町神戸のきらめく夜景や海をテーマにした料理がスタイリッシュな中にノスタルジーを奏でます。

【賞味会の概要】

イベント名： 「器の美 料理の美 ～港町神戸を味わうノスタルジック美食テーブル～」

開催日時： 2016年6月17日（金）開宴18時半（受付18時より）

会場： 「ステーキハウス オリエンタル」個室カセット・ヴォートル（14階）

料金： 15,000円（税・サ込み） / 人数：限定20名様

お問い合わせ先： 神戸メリケンパークオリエンタルホテル

レストラン予約 078-325-8110（受付時間10：00-21：00）



器：左 夜月（よつき）（神戸ビーフのグリドル しじみの湧流） / 器：右 あわ（オードブル「コラージュ」播磨灘 蓮・潤い）



KOBE MERIKEN PARK
ORIENTAL HOTEL

<メニュー>

「邂逅」 雄鹿 有機野菜

「コラージュ」 播磨灘 蓮・潤い

「赤と青のニュアンス」 オマールブルーのキーマ ちぢれ麺

「幻燈 ～モノクローム～」 神戸ビーフのグリドル しじみの湧流

「ノスタルジア ドロップ」(*シークレット)

今回の賞味会は、生粋の神戸っ子である吉田氏が賞味会のために一から作るガラス器にあわせて、神戸の洗練された都会的な雰囲気醸し出し、ステンドグラスを通してカラフルにきらめく夜景と光る海をテーマにします。陰影のある店内にジャズの調べが流れ、ノスタルジックで泣きそうな港町の夜をイメージします。ガラスの器は夜景をイメージする黒ベースのものや、今までにないフォルムで展開します。パートドヴェールの薄ぼんやりした色調が、来年開港 150 周年を迎える神戸の歴史を思い郷愁を誘うロマンを描き立てます。

コースメニューは 5 品に伝えたいことを凝縮し、一皿の内容を濃くしています。ガラス作品に対して料理も作品として見立てます。アミューズは、第 1 回の賞味会で出会ったジビエ専門店「山大」の猟師西村大二郎さんと有機農家「のり・たま農園」の坂口典和さんとの繋がりを懐かしむ形で、夏に美味しい雄鹿と夏野菜を先取りして旬を感じさせます。

オードブルは、初夏に蓮の花が咲く頃、複合的な季節感を表現します。魚のおいしさを引き出すために魚のストレスフリーを実現している、有限会社播磨海洋牧場の向井昭博さんから提供される魚貝を水滴が滴る蓮の葉がガラスの器を飾ります。姫路家島沖で獲れる鯛、穴子、マダコ、トリ貝、アサリを使用。一般的には野メメをしますが、播磨海洋牧場では魚そのものの味を出すために一匹ずつ手で活けメメしています。活けメメでは、美味しさの元である ATP の低減を抑え、鮮度を保つために神経を抜きます。関西は自身文化であることから活けメメ文化といわれています。

魚料理は、港やガラスがもつカラフルな一面を、最高峰と言われるフランス産のオマールブルーに託し、粗切りにすることで夏らしさを表現します。肉料理は、神戸ビーフを香ばしく焼き目をつけ、夏にぷりぷりと大きくおいしくなる旬のしじみから湧き出るエキスで召し上がっていただく、寝起きのような覚めたばかりの夢まぼろしのようなモノクロの世界をイメージします。デザートは、ガラスの輝きやきらめきを涙に見立てます。

賞味会の開催に合わせ 3 階ロビーにて、吉田氏の大型作品が 6 月から 8 月まで展示されます。



ステーキハウス「オリエンタル」料理長 歟先 章太（くわさき しょうた）

1982年7月15日生まれ。33歳。兵庫県出身。2003年に神戸メリケンパークオリエンタルホテル入社。バイキングレストランやメインダイニングで経験を積み、2013年7月30歳で料理長に就任。お客様との対話を大切に、素材の魅力を最大限に引き出しながら、サプライズのある調理法や美しさを追求した料理を提供。ここでしか味わえない、鉄板の上のエンターテイメントを楽しんでいただく事をこころがけています



ガラス作家 吉田 延泰（よしだ のぶやす）

1978年5月5日生まれ。37歳。兵庫県出身。パートドヴェール（ガラスの練り子）と呼ばれる電気窯で焼く素朴で暖かみのある器が特徴。近畿圏を中心に東京など国内および英国で展示会や個展を開催。2012年 神戸長田文化奨励賞受賞、同年 ロンドンオリンピック関連企画 Glass Games 参加。2006年～09年までアトリエクラフト西宮キルンワーク講師。2006年、2009年に神戸芸術工科大学夏期市民公開講座ガラス講師を務める。2010年よりがらす庵主宰。

【神戸メリケンパークオリエンタルホテルについて】

阪神淡路大震災で被災し閉鎖された旧オリエンタルホテルを継承し、1995年に周囲270度を海に囲まれたロケーションに誕生したリゾートホテル。神戸ポートタワーや神戸海洋博物館など誰もが一度は見たことのある神戸らしい風景を望み、全客室に設けられたバルコニーからはきらめく海や街の夜景など時間ごとに変わる景色を一望。広めのバルコニーをセカンドリビングとして楽しんでいただく「アウトドアリビング」ルームは、光と風に包まれて自由気ままに過ごせる『空間life』が魅力です。潮風を浴びながら、まるで優雅な船旅のようなご滞在をお楽しみいただけます。日本初であり国内唯一のホテル内灯台は旧オリエンタルホテルより移設され現在も神戸港を照らしています

《報道関係者からのお問い合わせ先》

広報担当：柏崎 y_kashiwazaki@kobe-orientalhotel.co.jp

神戸メリケンパークオリエンタルホテル 神戸市中央区波止場町5番6号

電話: 078-325-8102（広報直通）FAX: 078-393-1021