

報道関係各位

2016年4月吉日 神戸メリケンパークオリエンタルホテル

ホテルの直営レストラン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 鍬先章太 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、今年からスタートしたレストラン企画「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』の料理長鍬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」個室カシェット・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:波紋(Ripples)を使ったイメージ2点(左:肉料理 神戸ビーフ/右:魚料理 稚魚、その卵とその出汁)



<メニュー案>

「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と彼のガラス器にあわせて、神戸の洗練された都会的な雰囲気を醸し出し、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ています。 陰影のある店内に本物のレコードから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ています。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。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。魚のストレスフリーを実現している、ひょうごクリエイティブビジネスグランプリ 2016 知事賞を受賞された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。

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、寝起きから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。

吉田氏にとって、神戸のよさは自転車でどこにでも行けること、海に、つりに、砂浜に、工場に、色々な海の表情に接するところからインスピレーションを得ているそうです。

「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』が性に合っているのは、その素材感、透明なのにマットであること。陶器と異なりガラスは内側の空間を生かすことができる。光を内包する器であり、内側に空間があり、泡の紋様、波の紋様などを、銅で発色する透明さと泡の白さでなかの空間を描くことに興味をもって作っています。約150年前に日本で初めて神戸に入って



きたラムネの卸業を家業としていた関係で、昔家に大きな冷凍庫があり、子どもの頃氷の世界にいました。水の素材感、ガラスの素材感が結びつきます。子どもの頃からの記憶を辿って、オブジェを表現します。港町神戸が世界とつながっていると感じる瞬間です。

料理の器は初めての経験。初めて味覚を意識して器を制作します。ベースはモノトーンでポイントに、透明、白濁、黒、青、ピンク、黄などカラフルなデザート器等が 2~3 ヶ月の制作でできあがる予定です。今回のように他分野のプロとのコラボレーションを神戸から発信し、可能性を探りたい」と抱負を語っています。

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5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 鍬先 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し、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『空の間 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/三上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