

報道関係者 各位

2013年9月24日

二つ星レストラン「メゾン・ド・ジル」唯一の海外支店  
「メゾン・ド・ジル 芦屋」高山英紀シェフ招聘フェア  
ホテル日航福岡 テーマレストラン「レ・セレブリテ」

ホテル日航福岡（福岡市博多区・代表取締役社長 太田輝幸）では、2013年10月25日から27日の3日間において、「メゾン・ド・ジル 芦屋」高山英紀シェフ招聘フェアを開催します。

同レストランは、フランス・ノルマンディーの二つ星レストラン「Maison de Gill」（メゾン・ド・ジル）の唯一の海外支店として、本店のエスプリを継承しつつ、和の要素を取り入れた料理は多くの食通から絶賛されています。

その芦屋にあるレストランのシェフ「高山英紀」氏は、地元福岡出身の36歳の若き料理人で、18歳より料理の世界に入り、東京・京橋「シェ・イノ」で8年間の下積みを経て、フランス三ツ星「ラムロワーズ」や「レジスエジャックマルコン」にて修行。

帰国後、メゾン・ド・ジル 芦屋料理長に就任。2009年には、世界的なフランス料理コンクール「ボギューズ・ドール国際料理コンクール2011」の日本決勝6人に選出される経歴。

弊ホテル2階テーマレストラン「レ・セレブリテ」において、この類まれな才能を発揮する高山英紀シェフを招聘し、彼の冴えわたる技と感性をご披露いたします。

「メゾン・ド・ジル 芦屋 高山英紀シェフ招聘フェア」概要

- 開催日時 2013年10月25日（金）・26日（土）・27日（日） 3日間  
ランチ 11:30～14:30 ディナー 17:00～21:30
- 開催場所 本館2階 テーマレストラン「レ・セレブリテ」
- 販売価格 ランチ お一人様：8,000円 ディナー お一人様：15,000円  
表示価格には、税金・サービス料が含まれます。
- ご予約 テーマレストラン「レセレブリテ」  
お問合せ 電話：092-482-1163（直通）

## ◆ホテル日航福岡について◆

『JR 博多駅(博多シティ)から徒歩 3 分の利便性に優れたロケーション』

九州の表玄関、食の街、観光の街、ビジネスの街、博多に位置する国際級ホテルです。ハイクオリティを意識した客室空間はワンランク上の上質な滞在をお約束いたします。また、全 8 種のレストラン&バーでは、食材にこだわった旬のお料理をお愉しみいただけます。このほか、2,000 名を収容できる大宴会場「都久志の間」をはじめ、目的に合わせてお選びいただける大小 12 の宴会場と、挙式のみならずコンサートにも対応できる本格的なチャペルをご用意しております。

●住所：福岡市博多区博多駅前 2-18-25

●電話：092-482-1111(代表)

●URL：<http://www.hotelnikko-fukuoka.com/>

●アクセス

【車】福岡空港から 15 分

【電車】福岡空港から地下鉄で 5 分

【徒歩】JR・地下鉄博多駅から 3 分

## 【本件に関するお問合せ】

(株)ホテル日航福岡 営業部マーケティング課：石川・曾根

TEL：092-482-1119 FAX：092-482-3409

MAIL：[ishikawa.t@hnf.co.jp](mailto:ishikawa.t@hnf.co.jp) [sone.m@hnf.co.jp](mailto:sone.m@hnf.co.jp)

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 2-18-25



Maison de  
*Gill*  
Ashiya

Esprit et de la sensibilité

メゾン・ド・ジル 芦屋 高山英紀シェフ招聘フェア

25<sup>th</sup>  
ANNIVERSARY



フランス・ノルマンディーの二ツ星レストラン、ジル。  
その唯一の海外支店として評判を呼ぶメゾン・ド・ジル 芦屋。  
本店のエスプリを継承しつつ、和の要素を取り入れた  
料理は多くの食通から絶賛されています。  
この店で、類まれな才能を発揮する高山英紀シェフが来福。  
ホテル日航福岡で冴えわたる技と感性をご披露いたします。

10/25(金)・26(土)・27(日)

Les Célébrités  
レ・セレブリテ

◎ランチ 11:30~14:30、ディナー 17:00~21:30  
◎テーマレストラン「レ・セレブリテ」2F

ランチ | お一人様 **8,000円** ディナー | お一人様 **15,000円**

※表示価格には、税金・サービス料が含まれております。



高山英紀◎1977年福岡生まれ。  
18歳の時にフランス料理の世界  
に入り、東京・京橋にある名店  
井上旭シェフの「シェ・イノ」にて  
約8年間の下積み時代を過ごす。  
2004年にフランスに渡り、  
ブルゴーニュの二ツ星レストラン  
「ル・シャルルマーニュ」、3ツ星  
レストラン「ラムロワーズ」、  
リヨン郊外にある3ツ星レスト  
ラン「レジエジャックマルコン」  
にて約3年半の修行。帰国後、  
メゾン・ド・ジル 芦屋の料理長に  
就任。2009年9月に行われた  
世界的なフランス料理コン  
クールである「ポキューズ・  
ドール国際料理コンクール  
2011」の日本決勝6名の一人に  
選出される。

