

## ミシュランガイド 3 ツ星レストラン 『フロコンドセル』 エマニュエル・ルノーシェフ来日 特別賞味会を開催！

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：佐藤友康）は、2014年5月10日（土）『フロコンドセル』エマニュエル・ルノー氏 特別賞味会を、昨年リニューアルした大宴会場『ヴェルサイユの間』にて開催いたします。

エマニュエル・ルノー氏はフランス・ミシュランガイド 3 ツ星レストラン 『フロコンドセル』のシェフでフランス・国家最優秀職人章（MOF）受賞した実力者です。この度、名古屋東急ホテルは 3 ツ星獲得後初来日のエマニュエル・ルノー氏を招聘し、一夜限りの特別賞味会を開催いたします。ルノー氏が仕上げる一皿一皿の料理はまさに芸術。確かな技術から生みだされる世界トップフレンチは誰をも虜にします。名古屋東急ホテルのヴェルサイユの間で表現されるフランスのエスプリを心ゆくまでご堪能ください。



### ～「『フロコンドセル』エマニュエル・ルノー氏 特別賞味会 概要」～

【開催日】2014年5月10日（土）

【時間】18：30～20：30（受付18：00～）

【料金】お1人様 ¥25,000（料理・飲物・税・サービス料込）

【場所】名古屋東急ホテル 3F 大宴会場『ヴェルサイユの間』

【ご予約・お問い合わせ】宴会予約係 TEL：052-251-5200



### ～エマニュエル・ルノー～

1968年生まれ  
1989年 パリ『オテル・クリオン』にてキャリアを開始。  
1990年 マルク・ヴェイラの『オーベルジュ・レリダン』に移り、部門シェフ、スーシェフを経験。  
1992年 イヴ・チェリエスの名店『グラン・エキュイエ』のスーシェフとして移籍するも、同年再びヴェイラの下に戻り同店最盛期を支える。  
1997年 ロンドンの『ホテル・クラリッジ』総料理長。  
1998年 フランス・サヴォワ地方メジェーヴにオーナーシェフとして『フロコンドセル』を開店。  
1999年 「ミシュラン」1ツ星獲得。  
2004年 フランス・国家最優秀職人章（MOF）を獲得。  
2006年 「ミシュラン」2ツ星獲得。  
2008年 同店を近郊に移し、スパ付き高級オーベルジュとして新築。  
2012年 「ミシュラン」3ツ星を獲得。