



KYOTO TOKYU HOTEL

NEWS RELEASE

報道関係各位

2023年2月17日
株式会社 京都 東急ホテル

オールデイダイニング風花「京都 美食紀行 vol.5」

～味の継承そして進化～

2023年3月24日開催



「京都 美食紀行 vol.5」詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/restaurant/kazahana/plan/85083/index.html>

京都東急ホテル（京都市下京区堀川五条 総支配人：奥村浩二）では、2023年3月24日（金）に京都東急ホテルとセルリアンタワー東急ホテルのコラボレーションイベント「京都 美食紀行 vol.5」を開催いたします。

多様性とクオリティの高さで世界中から愛されているフランス料理の世界。伝統から味を継承しつつ進化した料理は、さまざまな表情を見せてくれるのが魅力です。第5回目の今回は、東急ホテルズ・セルリアンタワー東急ホテルの総料理長 福田 順彦、京都東急ホテルの総料理長 能登谷 憲司の2人に加えて、中国料理 星ヶ岡の料理長 山田 雅、京料理 たん熊 北店 Directed by M.Kurusu の調理長 中嶋 章一郎が参加いたします。4人の料理人による～味の継承そして進化～をテーマにしたフルコースをお楽しみいただける一夜限りの饗宴をご堪能ください。

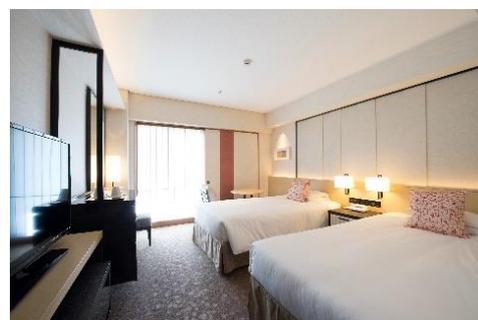
概要

開催日：2023年3月24日（金）
時 間：受付 18:30 / 開宴 19:00
場 所：京都東急ホテル オールデイダイニング風花（B1F）
料 金：お一人様 20,000 円
 ※お料理のみはお一人様 18,500 円
内 容：コース料理 / ソムリエセレクトのお飲物 / お土産

フェア限定宿泊プラン

京都 美食紀行とご宿泊をセットにしたプランをご用意いたしました。
是非、この機会にゆっくり美食紀行をお楽しみください。

- プレミアムフロア 1泊朝食付き+京都 美食紀行
- ・2名様1室 お一人様 35,000円
- ・1名様1室 お一人様 40,000円



【お客様お問い合わせ先】

《京都 美食紀行のご予約》

京都東急ホテル「オールデイダイニング風花」（10:00～18:00）

TEL：075-341-2787（直通）

E-mail：kyoto-h.re@tokyuhotels.co.jp

《フェア限定宿泊プランのご予約》

京都東急ホテル 宿泊予約係（9:00～17:30）

TEL：075-341-2411（代表）

E-mail：kyoto-h.rs@tokyuhotels.co.jp

※表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%・宿泊税が含まれております。
※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
※写真はイメージです。

Profile

■福田 順彦（ふくだのぶひこ） / 東急ホテルズ セルリアンタワー東急ホテル 総料理長



2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任。以来、ホテルの食に関する総合プロデューサー役として料飲部門を牽引、統括。豊かな感性から生み出されている料理はアグレッシブで情熱的であり、常にチャレンジ精神を忘れず高みを目指す姿勢は顧客からも高い支持を得ている。

「文化交流」をテーマに料理界はもとより文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。

全国の東急ホテルズにおける食の牽引車として、また、日本を代表する食文化のオピニオンリーダーとして精力的に活躍を続けている。

- 2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長就任
- 2018年 フランス食文化普及に貢献した功績により、フランス共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」受章
- 2019年 株式会社東急ホテルズ 総料理長に就任
同年、厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受章
- 2021年 「フランス農事功労章協会（MOMA）」第6代目会長就任
同年、一般社団法人「全日本司厨士協会」卓越最高技術顧問章受章
- 2022年 株式会社東急ホテルズ 専務執行役員に就任
現在に至る

■能登谷 憲司（のとや けんじ） / 京都 東急ホテル 総料理長



セルリアンタワー東急ホテル タワーズレストラン「クーカーニョ」にてプロヴァンス料理を学びセンスを開花させ、ミシュラン一つ星取得に貢献する。その後メインキッチンシェフとして総料理長 福田の右腕となる。お客様に楽しんでいただくための食事を追求し、提供していきたいと考えている。

- 1989年 銀座東急ホテルに入社
フレンチレストラン「ル・ギンザ」をスタートに料理の世界へ
- 2001年 セルリアンタワー東急ホテル
プロヴァンス料理 タワーズレストラン「COUCAGNO」に配属
- 2011年 メインキッチンシェフに就任
- 2014年 赤坂エクセルホテル東急 料理長に就任し、あらゆるジャンルのブッフェ料理を手掛ける
- 2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」会員
- 2019年 京都東急ホテル 総料理長に就任
- 2022年 THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel 京フレンチ「ナナノイチ」を含め料理を総合プロデュースする
現在に至る

■山田 雅（やまだ まさし） / 中国料理 星ヶ岡 料理長



星ヶ岡の伝統的なメニューを守りつつも、Wakiya で培ってきた技術や経験を活かし多彩な中国料理のバリエーションを皆様にお届けして参ります。

- 1995年 リーセントパークホテルにて脇屋友詞氏（当時総料理長）と出会う
- 1996年 脇屋総料理長に伴い、トゥーランドットに移籍
その後、横浜ベイホテル東急へ移籍
- 2007年 トゥーランドット六本木店 調理長に任命される
- 2010年 中国料理 星ヶ岡 料理長に就任
現在に至る

■中嶋 章一郎（なかじま しょういちろう） / 京料理 たん熊 北店 Directed by M.Kurisu 調理長



京都の銘店「京料理 たん熊北店」で修業を積む。京都東急ホテル入社後は、直営となった「和食堂 京料理 たん熊 北店 Directed by M.Kurisu」の調理長に就任。能登谷料理長のもとで更に精進重ね、その経験を活かし、ホテル全般の和食料理に携わる。

- 1994年 京料理 たん熊 北店に入社
栗栖社長のもとで研鑽を積む
- 2009年 京料理 たん熊 北店 料理長に就任
- 2014年 京都東急ホテルに入社
京料理 たん熊 北店 Directed by M.Kurisu に配属
- 2015年 京料理 たん熊 北店 Directed by M.Kurisu 調理長に就任
現在に至る

新型コロナウイルス感染予防対策に関して

京都東急ホテルでは、お客様ならびに従業員の健康と安全を最優先に考え、お客様に安心してご利用いただける環境を提供して参ります。

詳細は下記のページをご覧ください

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/information/65703/index.html>

《この件に関するお問い合わせ先》

京都東急ホテル

販売促進マーケティング：清水、池谷、八木

[TEL:075-341-2411](tel:075-341-2411)/[FAX:075-341-2488](tel:075-341-2488)

e-mail：kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp

京都東急ホテルの施設概要

- 所在地 京都府京都市下京区堀川通五条下ル柿本町 580
- 開業日 1982年10月15日
- 構造 地上7階、地下2階
- 部屋数 客室 408部屋
- 施設 レストラン、宴会場、会議室、結婚式場（神前式、仏前式、キリスト教式）、ブライズルーム、美容室、着付室、写真室、お土産ショップ、フラワーショップ、ゲストサロン、トレーニングルーム、ファンクショナルルーム、ナーシングルーム（授乳室）、ルーフトップバー
- アクセス JR京都駅より車で約5分
JR京都駅八条口（新幹線口）より無料シャトルバスで約10分
地下鉄五条駅から徒歩約8分

