

報道関係各位

2016年5月16日

**開業 15 周年記念 2016 年 7 月 12 日(火)開催**  
**プレミアム晚餐会 ～一夜限りのスペシャルガラディナー～**  
**「フランスシェフパティシエ 2016」を受賞したローラン・ジャンンとともに誘う美食の宴**

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：宮島 芳明)では、2016年7月12日(火)、開業15周年の記念イベントとして、「プレミアム晚餐会 ～一夜限りのスペシャルガラディナー～」を開催いたします。出演は、ホテル総料理長の福田順彦とフランスの老舗ホテル「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエのローラン・ジャンンです。ふたりのシェフがこの日のために仕立てた、1日限りのフランス料理のフルコースディナーとパリ発のデザートを、これまでの15年間の感謝の気持ちを込めてご提供いたします。開宴は19:00、会場は「セルリアンタワーボールルーム」。1名さま25,000円(お料理&フリードリンク)にて。



ローラン・ジャンン



福田 順彦

セルリアンタワー東急ホテルは、2016年5月24日(火)に開業15周年を迎えます。今回の「開業15周年記念 プレミアム晚餐会」は、15周年のテーマである「輝く未来へ -Always with you-」というテーマのもと、美食の宴を繰り広げます。福田順彦は、当ホテル開業の2001年より総料理長として腕をふるってまいりましたが、年に数回テーマ毎に開催するイベントを通じて「“本当の食”を楽しむことの素晴らしさ」を発信してまいりました。これまで実施した食事は多岐に渡っており、中国料理や日本料理のシェフと共にジャンルを越えてお楽しみいただく食事階・晚餐会をはじめ、文化発信を機軸に、いけばな作家やオペラ歌手、ワイン醸造家、禅の住職と共演しながら、ひとつの空間の中でアーティストティックな感性が交わるガラディナー(※注)を提案、たくさんの方々に好評を得てまいりました。ともに美食の楽園へと誘うのは、国際ガストロノミー学会による「フランスシェフパティシエ 2016」を受賞した、名実ともにフランスを代表するパティシエのひとりである「ローラン・ジャンン」。ふたりは福田がフランスにて修行をしていた頃に出会い、以来、国境を越え深い友人関係を築いてまいりました。その縁あってジャンン氏とセルリアンタワー東急ホテルとは2002年から技術提携を結び、現在に至っております。イベントでは互いに大切なパートナーとして、日本とフランスにて最高の食卓を演出することに尽力してきたふたりによる、作り手とゲストが一体となる構成でお届けいたします。このひとときのために、たくさんの方々の想いを込めたスペシャルディナーをお楽しみください。

※注 ガラディナー=gala フランス語で「特別な催し」「社交界のお祭り」などの意味。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/西澤、水野、川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 水野 [g.mizuno@tokyuhotels.co.jp](mailto:g.mizuno@tokyuhotels.co.jp) URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

- イベント名称： プレミアム晩餐会 ～一夜限りのスペシャルガラディナー～
- 日 時： 2016年7月12日（火）受付開始 18:30 開宴 19:00
- 料 金： 1名さま 25,000円（サービス料・消費税込）  
※ご予約制・事前お振込みにて承ります。
- 会 場： セルリアンタワーボールルーム（B2F）
- 内 容： フランス料理フルコース&フリードリンク
- 出 演： セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長 福田 順彦（ふくだ・のぶひこ）  
ホテル・ル・ブリストル パリ シェフパティシエ Laurent Jeannin（ローラン・ジャンン）
- 予約受付開始： 2016年5月17日（火）15:00より。
- ドレスコード： ※男性はジャケット着用をお願いいたします。

ご予約・お問い合わせ先

TEL:03-3476-3533（バンケットオフィス）10:00～19:00

URL: <https://www.ceruleantower-hotel.com/info/post/15-1.html>

※席数に限りがありますので、お早めにご予約ください。

## 2.出演者プロフィール

### ◆福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA

セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長

2001年ホテル開業時に総料理長に就任。以来ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。料理を通じて、新たなことにも果敢にチャレンジし、豊かな感性から生み出される料理はアグレッシブで情熱的、そして温厚な人柄で人気を博している。「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。斬新な表現力で彩られた料理は多くのゲストの感動を呼んでいる。

2008年にはフランスの食文化の普及に貢献した功績が認められ、フランス共和国政府より「農事功労章—シュヴァリエ」を受章。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。



### ◆ローラン・ジャンン Laurent JEANNIN

ホテル・ル・ブリストル パリ シェフパティシエ

「フォション」「オテル・ド・クリヨン」「フォーシーズンズホテル・ジョルジュサルク」を歴任してきたパリを代表するシェフパティシエのひとり。現在はパラスに格付けされている「ホテル・ル・ブリストル パリ」にてデザート部門を一手にプロデュース。「ミシュランガイドフランス2009」で同ホテルが3つ星へ昇格したことに貢献する。

セルリアンタワー東急ホテルとは2002年より技術提携を結び、1年に一度の来日の度にパリのデザートを東京に発信し続けており、その機会を楽しみにしているファンも多い。自身の技術と感性を伝えることで、日本とフランスの若手パティシエの育成にも努めている。

2011年にフランスで開催された「ザ・シェフ・トロフィ・ガラ2011」にて「パティシエ・オブ・ザ・イヤー」を受賞。

2013年「農事功労章—シュヴァリエ」受章。

2016年「フランスシェフパティシエ2016」受賞。

著書に『PATISSERIES AU FIL DU JOUR』（SOLAR社2013年10月発行 共著 Jary Emmanuelle/Garnier Virginie）がある。



※「ホテル・ル・ブリストル パリ」は「パラス」（フランス観光開発機構及び観光庁が認定する5つ星より上の最高級ランク）に格付けされているパリでも屈指の老舗ホテルです。