

世界的なホテルグループ「ルレ・エ・シャトー」60周年記念イベント ミシュラン3つ星シェフ松尾英明氏と強羅花壇コラボレーション企画 重陽(ちょうよう)の会 9月28日(日)開催

2014年8月25日(月)

由緒ある旧閑院宮別邸緑地に立地する老舗旅館・強羅花壇(株式会社強羅花壇/所在地:神奈川県足柄下郡箱根町強羅1300)は、2014年9月28日(日)、3階「大広間 富士」にて、世界的ホテルグループ〈ルレ・エ・シャトー〉60周年を記念して開催される「グルメ・フェスティバル・ジャパン」の一環として、大阪の料亭「柏屋」のミシュラン3つ星シェフ・松尾英明氏とのコラボレーションによる、1日限りの特別懐石をご用意する「重陽(ちょうよう)の会」(18,000円/サービス料10% 消費税別)を開催いたします。

世界64ヶ国に520以上の世界的権威を誇るホテルやレストランが加盟している会員組織「ルレ・エ・シャトー」の創立60周年を祝う今回のイベント。大阪の料亭「柏屋」のグランシェフであり、ミシュラン3つ星シェフ・松尾英明氏と強羅花壇のコラボレーションでお届けする華麗で繊細な1日限りの特別懐石と、今年発表されたVingtage2006を含むモエ・エ・シャンドンのシャンパンをお楽しみいただけます。

また、ルレ・エ・シャトー60年分の感謝を込めて、新型BMWの展示や、抽選で2名1組様シルバーシークルーズの豪華地中海クルーズが当たる「ドリーム・ボックス」(発表は12月)など数々の企画もご用意しております。

極められたサービスと、五節句のひとつである重陽の節句を祝う秋の特別懐石で“Art de vivre”(人生を豊かにする術)をご体験ください。

【イベント概要】

- 開催日 2014年9月28日(日)
- 時間 12:00～
- 場所 強羅花壇本館3F「大広間 富士」
- 料金 18,000円(食事代、シャンパン含む / サービス料10%・消費税別)
*特別記念宿泊プランもご用意しております。
詳しくはお問い合わせください。

※限定30名様となりますのでお早めのご予約をお待ち申し上げます。

〈ご予約・お問い合わせ〉

株式会社強羅花壇 Tel:0460-82-3331 Fax:0460-82-3334



松尾 英明氏

1954年にフランスで発足した、優れたホスピタリティを提供する世界中のもっとも優れたホテルとレストランの経営者による協会組織。5Cと呼ばれる独自の審査基準〈Courtesy(心のこもったおもてなし)、Charm(洗練された魅力あるスペース)、Character(特色や個性あるスタイル)、Calm(静かでリラックスできる)、Cuisine(質の高い料理)〉を持ち、これらの厳しい審査をクリアした世界64カ国約520のホテルとレストランが加盟している。世界中に〈アール・ド・ヴィーヴル〉(人生を豊かにする術)を拓めることを組織のミッションとしている。

www.relaischateaux.jp



松尾 英明 〈「柏屋」オーナーシェフ〉

大阪府高槻市出身。関西学院大学理学部在学中より茶の湯を学ぶ。卒業後、明治元年創業の日本料理・懐石料理の老舗、「招福楼本店」(滋賀県東近江市)にて3年間の修行後、日本料理店を経営していた父親の元に戻り、現在は経営を引き継ぎ「柏屋」の料理長を務める。茶の湯の匂いを感じる中庭の奥に静かに佇む数寄屋造りの茶室「嘉翠庵」は柏屋の名物でもあり、日本料理をベースとしながらも、西洋料理の素材や手法を採り入れた、深い味わいと季節感のある料理を楽しむことができる。また、後進の指導、海外の日本料理店で料理や接客の技術指導なども行い、料理の素晴らしさを伝え続けると共に、地域の活性化にも貢献している。

強羅花壇 GORAKADAN

昭和5年、本邸を東京の永田町に(現・衆参議長公邸)置いておられた閑院宮載仁親王が夏の避暑用に岩崎康弥氏所有の土地を譲り受け、箱根の強羅の地に別邸を建設。戦後、当主を引き継いだ春仁親王は皇籍を離脱し、この強羅の土地を強羅花壇創業者の手に委ねられました。平成元年には全面改装を経て、現在の「強羅花壇」が誕生しました。平成3年には世界的に有名なホテルレストラングループ「ルレ・エ・シャトー」の厳選な審査を受け、加盟店となり海外からの賓客からも高い評価を得ています。

〈本リリースに関するお問い合わせ先〉

株式会社強羅花壇 担当:光永(みつなが)

Tel:0460-82-3331 Fax:0460-82-3334 E-Mail:info@gorakadan.com