

PRESS RELEASE

2024年1月11日

【JW マリオット・ホテル奈良】

館内の日本料理「校倉」にて、ミシュラン二つ星「弧柳」の 松尾慎太郎氏とのシェフコラボイベントを開催

「大和と浪速の出会い」をテーマに繰り広げる2日間限りのコラボレーション

世界で最も優れたホテルを格付けする米国のトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」でJW マリオットのブランドとして世界初の4つ星を獲得したJW マリオット・ホテル奈良（所在地:奈良県奈良市三条大路 1丁目 1-1、総支配人:クリストファー・クラーク）は本年2月23日と2月24日の2日間、当館内に本料理「校倉」にて、「ミシュランガイド大阪」にて二つ星を獲得している日本料理店「弧柳（こりゅう）」の店主、松尾慎太郎氏と、「校倉」の料理長、吉田信一によるコラボレーションメニューイベントを開催いたします。当日は大和の食材と浪速の食材を互いに持ち寄り、特別メニューを共同で創作、ご提供いたします。



大阪「弧柳」の松尾慎太郎氏は、和食の伝統を重んじながらも新しい発想を取り入れ、近海の魚介や浪速野菜を用いた「喰い味」の大阪料理を提唱する日本料理界きっての料理人です。

コラボレーションイベントのテーマは「大和と浪速の出会い」とし、二人の料理人が浪速の伝統野菜や大和肉など、厳選された旬の食材を互いに持ち寄り、この日しか味わうことのできない独創的なメニューの数々を一皿一皿お作りし、7品のコースにてご提供いたします。

「弧柳」松尾慎太郎氏と当ホテル吉田信一による2日間限りのコラボレーション「**Chef Matsuo×Chef Yoshida Collaboration Event**」の詳細は以下のとおりです。

日時：2024年2月23日（金）18:00-20:30
2024年2月24日（土）12:00-14:30 / 18:00-20:30
※各回30組様限定

料金：38,000円（税サ込み）

内容：コース7品

場所：1F 校倉

ご予約：WEBサイト

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/jw-marriott-hotel-nara-azekura/reserve>

【シェフの略歴】

「弧柳（こりゅう）」店主

松尾 慎太郎（まつお しんたろう）



1975年 大阪府吹田市生まれ。幼少の頃から料理を作るのが好きで、何より家族や知人に食べてもらい喜んでもらえるのが1番好きだった。高校を卒業後、大阪阿倍野【辻調理師専門学校】に通い、ある日進路指導室の資料を見て一瞬で惹かれた“ワタリガニの豌豆ソース”。この料理に惹かれ「この料理を作りたい…」という思い一心で、大阪市ミナミ法善寺横丁の【浪速割烹 崑川（キガワ）】の門を叩く。12年の修行の後、【心斎橋のKitchen 和（ニコ）】にて接客の楽しさを学び、北新地で35年以上の老舗【仏蘭西 懐石 星家（ホシヤ）】にて北新地の空気感とこの場所での商売の難しさを学ぶ。

北新地にて40年以上バーテンダーをしていた父親の背中を見て育ち、北新地で33歳の時に独立開業・2021年に移転、現在に至る。

「校倉（あぜくら）」料理長

吉田 信一（よしだ のぶかず）



1987年には鳥羽にある名門旅館「戸田家別館」にて日本料理の技術を深め、その後、大阪の割烹料理店で副料理長として活躍。外資系ホテルの日本食レストランを経て、97年6月にザ・リッツ・カールトン大阪 日本料理「花筐」に着任、1998年には副料理長に、2009年からは料理長となり活躍する。その後2020年より JW マリオット・ホテル奈良 日本料理「校倉」の料理長として着任する、日本の美を料理に表現することを大切にしている、正統派の料理人であり、うまいものを探すことが大好きで、見つけた食材を用い、休日でも家で料理の腕を振るうほどの根っからの料理人。

材を用い、休日でも家で料理の腕を振るうほどの根っからの料理人。

JW マリオット・ホテル奈良について

JW マリオット・ホテル奈良は、奈良県で初となるインターナショナルブランドのラグジュアリーホテルとして誕生しました。16室のスイートを含む158室の客室には天然素材を多く用い居心地の良さと安らぎを演出しています。また、館内のオールデイダイニング「シルクロード ダイニング」、鉄板焼、寿司、会席からなる日本料理「校倉」では、奈良県産の食材を始めとした全国からの選りすぐりの食材をお楽しみいただけます。ロビーラウンジ・バー「フライング スタッグ」では、本格的なアフタヌーンティーを提供する一方、経験豊富なバーテンダーによるカクテルやウィスキーなどもお楽しみいただけます。また、館内には、24時間ご利用いただけるフィットネスセンター、屋内スイミングプールのほかマッサージ、ジャグジー、フェイシャルトリートメントを体験頂けるスパ（ペアルーム1室を含む4室のトリートメントルーム、サウナ、スチームルームなど）を併設しており、リラックスした時間をお過ごしいただけます。また、様々な用途にご利用いただけるボールルームと4つのマルチレイアウトのミーティングルームを備えており、ご要望に合わせたイベントやウェディングなど特別な行事等にご利用頂けます。JW マリオット・ホテル奈良に関する詳細は、<http://jwmarriott-nara.jp> よりご覧いただけます。

JW マリオット・ホテル&リゾートについて

JW マリオットは、マリオット・インターナショナルが展開するラグジュアリーブランドのひとつで、受賞歴のあるホテルの数々や素晴らしいリゾートロケーションを世界中に誇ります。マインドフルネスの考えにインスピレーションを受けた JW マリオットは、ゲストが一緒になってあらゆる瞬間を最大限に体験することを促すプログラムとオファーを通じ、心に自身を見つけ、身体に栄養を与え、そして精神的に活力をみなぎらせることで、心と身体が一体となって感じられることに集中できるようデザインされた、安息の地となっています。現在 JW マリオットは、世界各地30を超える国と地域に100軒以上のホテルを展開しており、心身を満たされた状態でいられ、有意義なつながりを育み、心を養う手助けをする体験を求める、洗練されたマインドフルな旅行者に応えます。最新情報は、ウェブサイト、[Instagram \(@jwmarriott-hotels\)](#)、および [Facebook \(@JWMarriott\)](#) をご覧ください。JW マリオットは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである [Marriott Bonvoy™](#) (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。



<当リリースに関する問い合わせ先>

JW マリオット・ホテル奈良 PR 事務局 (アビアレップス株式会社内)

TEL : 03-6261-5733 E-mail : JWNARA-PR.japan@aviareps.com

担当 : 四條、川島