

PRESS RELEASE

2024年6月14日

【JW マリオット・ホテル奈良】

**「隠れ家レストランの女王」として知られる
香港の人気料理家グレース・チョイ氏との
シェフコラボイベントを開催**

中華料理×日本料理が織りなす2日間限りの夢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2年連続で獲得した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2024年7月19日と7月20日の2日間、当館内日本料理「校倉」にて、香港の人気料理家グレース・チョイ氏と、「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「**Chef Grace×Chef Yoshida Collaboration Event**」を開催いたします。



香港出身のグレース・チョイ氏は、著名人も通う香港の少人数紹介制中華レストラン「CHOY CHOY KITCHEN」のオーナーであり、CNNが選ぶ「香港プライベートキッチン10選」に選出されるなど「隠れ家レストラン女王」としてその名が知られた人気の料理人です。

本イベントは、世界のラグジュアリーホテルとのコラボレーションでも数々の話題を呼んだグレース・チョイ氏が当ホテルの日本料理長、吉田信一とタッグを組み、中華×和のオリジナルメニューを7品のコースにてご提供する日本初の試みです。

今回グレース・チョイ氏が手掛けるメニューは「香港スタイル 大和ポークの叉焼」、
「牛の胸肉の煮込み/大根入り和牛の澄んだスープ」など野菜から肉まで厳選された「日本の食材」を使い、中華に融合させたこれまでにはない革新的な内容です。

対する当ホテル料理長吉田は、「ボタン海老紹興酒漬け」や「毛蟹と生雲とうもろこしプリン」など、贅沢な食材を惜しみなく使い、中華との調和をとりながら素材の旨味を最大限に活かした至極のメニューをご提供いたします。（※仕入れの状況によりメニューが一部変更となる場合がございます。）

二人の料理人が織りなす 2 日間限りの貴重なコラボレーション「**Chef Grace×Chef Yoshida Collaboration Event**」の詳細は以下のとおりです。



写真はイメージ



写真はイメージ

日時：7月19日（金）18:00～20:30、7月20日（土）12:00～14:30 / 18:00～20:30

※各回20組限定

料金：お一人様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

URL：<https://www.azekura.jw-marriott-nara.com/groups>

【シェフの略歴】

「CHOY CHOY KITCHEN」店主

Grace Choy (グレース・チョイ)



中国伝統の家庭料理のメニューで人気を集める香港の人気料理家。2011年に香港にて、紹介制のプライベートレストラン「CHOY CHOY KITCHEN」を開業し、“隠れ家レストランの女王”としてその名を馳せる。日本では東京都目黒区青葉台に4席のプライベートキッチンを構え、1日数組の限られたゲストに対しライブキッチンで自ら腕をふるう。少人数ならではの温かなサービスと家庭料理を革新的な中華料理に昇華させたクオリティーの高さが話題を呼び、CNNが選ぶ「香港プライベートキッチン10選」に選

出、2019年に初出版したレシピ本は「グルメン世界料理本大賞」を受賞するなど、各国でその実力も高く評価されている。

ウェブサイト：www.choychoy.com

「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、うまいものを探ることが大好きで、見つけた食

材を用い、休日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、ゲストと一緒にあ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、安眠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