



## PRESS RELEASE

2026年2月12日

### 【JW マリオット・ホテル東京】

## モダン地中海料理「セフィーノ」にゲストシェフを迎える 2人のミシュランスターシェフによる 2夜限定の特別なフォーハンズディナーを開催

2025年10月に東京・高輪の新街「TAKANAWA GATEWAY CITY」の高層階に開業したJW マリオット・ホテル東京（東京都港区高輪二丁目 21 番 2 号）は 2026 年 3 月 13 日（木）と 14 日（金）の 2 日間、世界で唯一のミシュラン星付きチリ料理レストラン「アラヤ（Araya）」のシェフ、フランシスコ・アラヤ氏を特別ゲストシェフに迎え、当ホテルのモダン地中海料理レストラン「セフィーノ（Sefino）」の料理を手がけるアグスティン・バルビとのコラボレーションによる、2夜限定のフォーハンズディナーイベントを開催いたします。



本イベントでは、当ホテル 29 階に位置するモダン地中海料理レストラン「セフィーノ」を舞台に、世界的に注目されている南米キュイジーヌにルーツを持つ二人が夢の共演を果たし、現代チリ料理とモダン地中海料理というそれぞれの背景を軸に、日本の旬の食材に着想を得た全 11 品の特別コースを共同で構成、ご提供いたします。

今回シンガポールからゲストシェフとして迎えるフランシスコ・アラヤ氏は、チリ出身。



シンガポールのチリ料理レストラン「アラヤ」の共同創設者であり、世界で唯一のミシュラン星付きチリ料理レストランとして高い評価を受けている注目の料理人です。

一方アグスティン・バルビは、当ホテルのモダン地中海料理レストラン「セフィーノ」を監修するアルゼンチン出身のシェフ。香港の自身のレストラン「Andō」にてミシュラン一つ星を獲得し、「Asia's 50 Best Restaurants」にも選出されるなど、今世界の美食シーンで注目を集めている人気シェフです。

当日は、南米と地中海、それぞれの食文化に着想を得たアプローチで、旬を迎えるきんき、帆立、和牛、甘海老などの和の素材を取り入れながらこの日のためだけに構成された特別なメニューをご用意いたします。南米にルーツを持つ二人のシェフがアジアの地で再会し、それぞれの料理背景と軌跡を、一皿一皿に表現します。

本イベントの詳細は、以下のとおりです。

#### ■ 開催概要

開催日：2026年3月13日（金）・14日（土）

時間：18:00～21:30

料金：11品コース 36,000円、ペアリング 28,000円

会場：29階「セフィーノ（Sefino）」

予約：<https://www.sefinotokyo.com/about-us>

#### <メニュー>

- ・甘海老 トマトメレンゲ
- ・ハマチ 林檎、胡瓜、ライム
- ・鮪 シトラスジェル、グリーンピース、キャビア、フォーム
- ・北海道産ホタテのセビーチェ
- ・オマール海老 イエロートマトのコシード
- ・コーラル マッシュアのエスプーマ、若布のピクルス、オイスタークリーフ
- ・キンキ モケッカ、アマランサス
- ・和牛 パースニップ、チミチュリ
- ・アロスカルドソ 赤海老
- ・ルクマ シュガークリスタルスフィア、ピーカンナッツ
- ・チョコレート 莓、紫蘇
- ・ミニヤルディーズ



「アグスティンとはこれまで何度も互いのレストランを訪れ、交流を重ねてきました。Sefino で初めて一緒に料理をする今回のディナーは、日本の食材を探求する貴重な機会でもあります。ゲストの皆さまにとって、印象に残る特別な一夜になれば嬉しいです。」(フランシスコ・アラヤ氏のコメント)

「フランシスコとは長い付き合いになりますが、実際に一緒に料理をするのは今回が初めてです。このディナーでは、互いの料理背景を尊重しながら、日本の食材と向き合い、この日ならではの特別な体験をお届けできればと思っています。ゲストの皆さまにとっても、私たちにとっても、印象深い一夜になることを楽しみにしています。」(アグスティン・バルビのコメント)

#### フランシスコ・アラヤ (Francisco Araya) プロフィール



チリ・サンティアゴ近郊に生まれる。レストラン経営を営む家庭で育ち、幼少期より家族のキッチンを通じて、料理が人々の記憶や文化、つながりを生み出すものであることを学ぶ。チリの Alma (ビニャ・デル・マール) でキャリアをスタート後、スペインの「Mugaritz」や「elBulli」など、世界を代表するレストランで研鑽を積む。2008年に帰国後は、チリを代表するレストラン「Boragó」にて、在来食材とテロワールに根ざした料理への理解を深める。2012年には東京に自身のレストラン「81」を開業。日本の旬の食材とチリの味覚を融合させた独自の表現が高く評価され、開業から1年でミシュラン一つ星を獲得。現在はシンガポールにて、自身の名を冠したチリ料理レストラン「Araya」を共同創設。チリの食文化や在来食材、記憶に根ざした味わいを現代的に表現する料理で注目を集めている。料理を通じて土地の物語を伝えることを自身の軸とし、温かさと静かな情熱を感じさせる一皿を生み出し続けている。

#### アグスティン・バルビ (Agustín Ferrando Balbi) プロフィール



アルゼンチン出身。南米とヨーロッパにルーツを持ち、日本および香港で研鑽を積む中で、文化や記憶に根ざした独自の料理哲学を確立。2020年、香港に自身のレストラン「Andō」を開業後、日本の食材とスペインの伝統を融合させた革新的な料理が高く評価され、2021年にミシュラン一つ星を獲得、「Asia's 50 Best Restaurants」にも選出。さらに2025年には「The Best Chef Awards」において最高位となる「Three Knives」を受賞し、その創造性と国際的な影響力が称えられている。

現在は、JW マリオット・ホテル東京のモダン地中海レストラン「Sefino」を監修。幼少期の記憶に着想を得た「グルメ・エモーショナル」をコンセプトに、温かさと洗練を併せ持つ料理を展開している。

### チリ料理「アラヤ (Araya)」について



チリ出身のシェフ、フランシスコ・アラヤとフェルナンダ・ゲレーロによって創設された「Araya」はシンガポールに店を構える、世界で唯一のミシュラン星付きチリ料理レストラン。チリの先住民由来の食材や伝統的な風味を、日本やヨーロッパで培った技法で再構築する料理が特徴。開業からわずか 8 か月で、初のミシュランスターおよびミシュラン・ソムリエ・アワードを受賞。2026 年にはアジアでわずか 2 軒しかない Forbes が選ぶ「専門家が選ぶ 2026 年の最もクールなレストラン」のひとつにも選出されている。高度な技術、緻密に計算されたドリンクペアリング、そして力強いストーリーテリングが一体となった、

完成度の高いダイニング体験が高く評価されている。

### モダン地中海料理「セフィーノ (Sefino)」について



JW マリオット・ホテル東京 29 階に位置するモダン地中海料理レストラン。ミシュラン一つ星を獲得し、「The Best Chef Awards」において最高位である Three Knives (ザ・ベスト) の称号を受賞したシェフ、アグスティン・バルビが監修。南フランス、スペイン、イタリアを中心とした地中海の食文化を軸に、日本の旬の食材とシェフの感性を重ね合わせた料理を提供。

シェフの父との思い出が詰まっているアルゼンチンの伝統的なチュミチョリソースを合わせた仔羊のローストや、ミシュラン一つ星を獲得した香港のレストラン「Andō」でも提供されている「Arroz Meloso (アロス・メロッソ)」など、シェフ アグスティンの幼少期の思い出からインスピレーションを得た温かくも滋味深い味わいが特徴。落ち着いた空間と東京の眺望とともに、五感で味わうダイニング体験を提案している。

### JW マリオット・ホテル東京について

2025 年 10 月、TAKANAWA GATEWAY CITY 内の高層階に誕生した、都会に佇むサンクチュアリ。高輪ゲートウェイ駅直結。羽田空港からは車で約 20 分、東京のターミナル品川駅へも徒歩圏内と、アクセス良好です。心温まるサービスとゲスト一人ひとりが“今この瞬間”を豊かに味わうマインドフルな体験を提供する当ホテルは、禅の美意識と高輪の豊かな歴史や自然美に着想を得たアートとデザインが随所に施されています。東京の美しい眺望を望む客室は、スイートルーム 30 室を含む全 200 室。アースカラーを基調にした落ち着いたエレガントな空間です。館内には、メインダイニングの日本料理「華香/Kakō」、ミシュランスターシェフが監修する割烹料理「咲/Saki」とモダン地中海料理「セフィーノ/Sefino」、JW ラウンジ、JW バー、クロワッサンバー「ル・クレス/Le Cres」の 6 つのレストラン&バーを擁し、屋内プールやフィットネスセンター、「SPA by JW」など充実したウェルネス施設を備えます。エグゼクティブラウンジアクセス付きの客室に宿泊するゲスト専用の特別空間、エグゼクティブラウンジでは、ワンランク上のステイが叶います。JW マリオットならではのさりげない気配りと上質で心地よいサービスを通して、心に残る特別なひとときをお届けします。

### 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 40 を超える国と地域に 125 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 (@jwmarriotthotels) 、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 は会員の皆さん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.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・ホテル東京 PR 事務局 (アビアレップス株式会社内)

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

担当 : 川島、坂口