

【マリオット・インターナショナル】
グルメ・ジャーニー“Flavors of Paris”
パリを舞台に活躍する日本人ミシュラン・シェフ小林 圭を招喚
～ウエスティンホテル東京、シェラトン・グランデ・トーキョーベイにて、食のイベントを開催～



今日のホスピタリティ業界を牽引するマリオット・インターナショナル(本社:米国 メリーランド州、社長兼最高経営責任者:アーニ・ソレンソン)は、日本国内において、当グループホテルを象徴するレストランのシグネチャーメニューやシェフに焦点を当て、広くお客様にそのバラエティの豊富さや、奥深いホテルの食やレストランを紹介する『グルメ・ジャーニー(Gourmet Journey)』という取り組みを展開しています。このたび、パリを舞台に活躍する日本人ミシュラン・シェフ小林 圭を招喚し、ウエスティンホテル東京およびシェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルにて、本場パリの最高級ガストロノミー料理をお届けする、食のイベント「Flavors of Paris」を実施いたします。

小林圭シェフは、世界的なシェフ、アラン・デュカス氏が手掛けるレストラン「アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ」にて7年間腕を磨き、同レストランにてスーシェフとして活躍したのち、2011年、パリ中心部に、自身の名を冠したレストラン「Restaurant KEI(レストラン・ケイ)」をオープンいたしました。開店当初から美食の街パリの食通を虜にし、2012年にはミシュラン一つ星を獲得、以来5年連続その栄誉にあずかり、2017年には、外国人オーナーシェフとして初となる二つ星を獲得したことで注目を集めています。

今回のコラボレーション企画では、「新星の美しい輝き」をテーマに、パリの店舗でも看板料理として人気の季節のサラダやフランス産の小鴨料理を含む、本場ミシュランの味をご堪能いただけます。各ホテルで提供するスペシャルディナーでは、高級食材だけでなく、日本ならではの旬の食材を使用し、シェフが得意とする、クラシックなフランス料理をベースに、空気のように立体的に重なる盛りつけ、絶妙な色彩の組み合わせ、柔らかな淡い味わい、何層にも重なった甘さや酸味など、お皿の上で視覚的にも美しいアートとともに、すべてが融合したフランス料理の新しい広がりを表現いたします。

「グルメ・ジャーニー(Gourmet Journey)『Flavors of Paris』」の詳細は以下のとおりです。

日時: 2019年8月20日(火)および21日(水) 18:30～
会場: ウエスティンホテル東京 22階 フレンチレストラン ビクターズ
内容: ミシュラン・シェフ小林 圭 による7コース特別マリアージュディナー
料金: 30,000円(税・サ別)
ご予約・お問い合わせ:
Tel: 03-5423-7865 (ウエスティンホテル東京 レストラン予約センター)

<https://www.victorstokyo.com/jp/>

日時： 2019年8月23日(金) 18:30～
会場： シェラトン・グランデ・トーキョーベイ ジョージアンテラス(庭園内)
内容： ミシュラン・シェフ小林 圭 によるワイン付きシグニチャーコースメニュー
料金： 18,000円(税・サ込)
ご予約・お問い合わせ：
Tel: 0120-30-5556
<http://www.sheratontokyobay.co.jp/news.html#kei>

「アラン・デュカス」での修行の日々は、フランスの最高級ガストロノミー料理をじっくり学べるまたとない機会でした。舌の肥えたゲストの為に最高級の食材を揃えることで、調理の技術に加えて、食材を見極める目を養うことができました。日本で採れる旬の食材をパリで培った独自の世界観で表現し、本格フランス料理をゲストの方々にご提供できることを楽しみにしています」(ミシュラン・シェフ、小林 圭氏のコメント)

マリオット・インターナショナルでは、「食」という要素は、旅に出る方、ホテルに滞在する方にとって、欠かすことのできない重要な楽しみであると捉えています。「グルメ・ジャーニー」を通して、“食”へのこだわりを持った国内を代表するホテル内のレストランやシェフに焦点を当て、世界で活躍するシェフとコラボレーションを展開することで、ホテル内で体験できる特色豊かなバラエティに富んだレストランや、より奥深いホテルの楽しみ方を今後も幅広く皆様にご提案してまいります。



###

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナル(NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ)は、131カ国・地域に30のブランド、合わせて7,000軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。また、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト(SPG)に代わり、現在ではひとつになった旅行プログラム、Marriott Bonvoy™(マリオット ボンヴォイ)を提供しています。詳しい情報は、www.marriott.com をご覧ください。また最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com をご覧ください。[Facebook](https://www.facebook.com/MarriottIntl) や [Twitter](https://twitter.com/MarriottIntl) (@MarriottIntl)、[Instagram](https://www.instagram.com/MarriottIntl) (@MarriottIntl)でも情報発信しています。

報道関係者からのお問い合わせ先
マリオット・インターナショナル
鄭 紀世(チョン キセ) tel.03-5423-4817 fax.03-5423-4823
e-mail: kise.cheong@marriott.com