



Linking Smiles

NEWS RELEASE

hotel nikko tokyo

2013年9月30日
ホテル日航東京

～世界の粋が集結する“秋のグルメウィーク”～

パッション フロム ニース

「Passion from NICE」開催

2013年11月18日(月)～11月20日(水)

http://www.hnt.co.jp/rest/plan_110.html

■本場フランス人を魅了する侍シェフ 松嶋 啓介氏の情熱を味わう

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」にて、2013年11月18日(月)～11月20日(水)の3日間限定で、フランス・ニースでミシュラン一つ星を6年連続で獲得し続ける松嶋 啓介氏を招聘して、秋のグルメウィーク「Passion from NICE(パッション フロム ニース)」を開催いたします。20歳で渡仏をして、フランス各地で修業を重ねてきた経験から“侍シェフ”との異名を持つ松嶋 啓介氏が和の素材や調理法を取り入れながら創作した料理を、ホテル日航東京 エグゼクティブソムリエ 石田 博がセレクトしたワインとともにお楽しみください。また、2013年11月21日(木)に開催するファイナルディナーパーティーでは、松嶋 啓介氏による一夜限りの特別メニューをご提供いたします。収穫の秋ならではの料理とワインとのハーモニーを心ゆくまでご堪能ください。



<イメージ画像>



<イメージ画像>



松嶋 啓介氏

<松嶋 啓介(まつしま けいすけ) プロフィール>

1977年福岡県生まれ。20歳で渡仏し、フランス各地で修業を重ねた後、2002年にフランス・ニースにてレストラン「Kei's passion」をオープン。2006年にミシュラン一つ星を獲得し、以後6年間連続して獲得中。2009年には東京・神宮前に「Restaurant-I(レストラン アイ)」をオープンさせ、日本版ミシュランガイドで2年連続一つ星を獲得。

<石田 博(いしだ ひろし) プロフィール>

1969年9月22日生まれ 東京都出身
1994年 ツール・ダルジャン東京に勤務し、国内の数々のソムリエコンクールで優勝
2000年 モントリオール世界大会で3位に入賞(日本人として2人目)
2011年8月 ホテル日航東京 エグゼクティブソムリエに就任



石田 博

■秋のグルメウィーク「Passion from NICE」概要

開催期間 : 2013年11月18日(月)～11月20日(水)
場 所 : コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」
料 金 : ランチコース 6,300円～、ディナーコース 12,600円～
※消費税込・サービス料別

ご予約・お問合せ: レストラン総合案内 Tel:03-5500-5580(9:00～22:00)

◎ファイナルディナーパーティー

開催日 : 2013年11月21日(木)
場 所 : コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」
料 金 : 20,000円 ※消費税込・サービス料込。
内 容 : 松嶋シェフによるコース料理、エグゼクティブソムリエ石田 博セレクトのワイン
ご予約・お問合せ: レストラン総合案内 Tel:03-5500-5580(9:00～22:00)

■ホテル日航東京

名 称 : ホテル日航東京
代 表 者 : 総支配人 本中野 真
所 在 地 : 〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 Tel 03-5500-5500(代表)
客 室 数 : 453室 (全室バルコニー付)
ア ク セ ス : 新交通ゆりかもめ「台場」駅直結。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>
Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>