

報道関係者各位

2011年10月28日

関西最高峰のグランメゾン 美食極まる正統フレンチを堪能！

ホテル日航福岡(福岡市博多区博多駅前2丁目 代表取締役社長:太田輝幸)のテーマレストラン「レ・セブリティ」では、大阪のフレンチの最高峰「レストラン ヴァリエ」オーナーシェフ高井 実氏を招聘し、スペシャルフェアを開催いたします。

高井シェフは、料理に定評があった大阪・旧ホテルプラザの「ル・ランデブー」や南仏の二つ星レストラン「ロアジス」などの経歴の持ち主。作り出される料理は、季節の最高な素材を厳選し、シンプルながら、上質なものを提供。料理、雰囲気、サービスともに大阪では、人気のフレンチレストランとして、評判をいただいております。

今回、福岡では、初の開催。ふだんなかなか味わうことができない、高井シェフが描き出す極みのフレンチを心ゆくまで、お楽しみいただけます。

1. フェア名 ;「レストラン ヴァリエ」高井 実シェフ招聘フェア
グランメゾン～伝統と洗練
2. 期 間 ;2011年11月15日(火)～11月23日(水) 9日間限定
3. 提供時間 ;ランチ:11:30～14:30 ディナー:17:00～21:30
4. 提供場所 ;2階テーマレストラン「レ・セブリティ」
5. 料 金 ;ランチ :おひとり様 3,500円・5,000円
ディナー:おひとり様 8,000円・13,000円
※料金には、税金・サービス料を含みます。

【オーナーシェフ高井 実プロフィール】

1963年生まれ。1984年～1999年まで大阪・福島にある、「食の殿堂」と称されるホテルプラザに在籍。フランス料理「ル・ランデブー」にてステファン・ランボー氏(現在、南仏の二つ星レストラン ロアジスのオーナーシェフ)のもと腕を磨く。自身も渡仏し、「ロアジス」で修行を重ねる。その後、独立。2001年に大阪・福島で「レストラン ヴァリエ」をオープン。

2009年に中之島へ移転。2011年5月、JR大阪三越伊勢丹にビストロヴァリエをオープン。

お客様からのお問い合わせ先;
ホテル日航福岡 テーマレストラン「レ・セブリティ」
TEL092-482-1163(直通)

報道関係各位からのお問い合わせ先;
ホテル日航福岡 マーケティング部 望月
電 話 092-482-1119
E-mail mochizuki.h@hnf.co.jp

●当リリースの詳細については、ホームページをご参照ください。

<http://www.hotelnikko-fukuoka.com/>