

報道関係各位

今もっとも注目を集める若手フランス料理人、 レストラン「オマージュ」荒井昇氏の『浅草フレンチ』が味わえます！

ホテル日航熊本(熊本市中心区上通町、社長:川崎博、総支配人:熊井潤二)のフランス料理「レ・セブリティ」では、東京・浅草のミシュラン一つ星フレンチレストラン「オマージュ」のオーナーシェフであり、浅草から世界へと独自のフランス料理を発信し続ける荒井昇氏を迎え、2017年7月24日(月)に、「レストラン・オマージュ 荒井昇氏による浅草フレンチ」を開催いたします。

荒井氏は日本の食材を積極的にとり入れ、時にはフランス料理の命ともいえるフォンに昆布やサバ節を使うなど、柔軟な発想で新しいフランス料理の境地を切り拓いています。フレンチの基本を大切にしながらも伝統に固執しすぎず、オリジナルの新しいメニューに積極的に挑戦を続ける姿は、当ホテルのフランス料理「レ・セブリティ」の理念にも通ずるものがあります。スペシャルコースに合わせた、「レ・セブリティ」ソムリエチーム厳選のワインペアリングとともに楽しみください。



「レストラン『オマージュ』 荒井昇氏による浅草フレンチ」概要

【日時】 2017年7月24日(月)

11:30～15:00(ラストオーダー14:00)

17:30～21:30(ラストオーダー20:00)

【料金】 ランチ 6,000円

ディナー 18,000円

※いずれもお料理のみ

◆ワインペアリングコース お一人様 8,000円もご用意しております

※全て税金・サービス料込の料金です。

※要予約、30名様限定でのご案内となります。



【ご予約・お問い合わせ】フランス料理「レ・セブリティ」TEL096-211-1663(直通)

■詳細 URL <http://www.nikko-kumamoto.co.jp/news/218>

◇荒井 昇(あらい のぼる)氏について

1974年 東京・浅草生まれ。都内レストランにて修業後、渡仏。ル・クロ・デ・シーム(★★)、オーベルジュ・ラ・フニエール(★)など数店でフランス料理の哲学を学ぶ。2000年 帰国後、レストラン・オマージュを開業。

「『Homage』(オマージュ)とは、フランス語で敬意、尊敬、または賛辞を意味する言葉です。

江戸時代から長きにわたり、文化を発信し続けてきた伝統あるこの浅草で、日本ならではの、東京ならではの、僕ならではのフランス料理を発信していきたいと思っています。」(荒井氏)

■報道機関からのお問い合わせ先

ホテル日航熊本

営業部 営業企画グループ 廣永 裕子

〒860-8536 熊本市中心区上通町 2-1

TEL:096-211-1487/FAX096-211-1102

E-mail:soinfo@nikko-kumamoto.co.jp

◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションです。また、広さ1,500㎡、最大1,500名様をお迎えすることができる熊本最大級の宴会場や600㎡の中宴会場、11の小宴会場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけます。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは復興に向かう熊本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆりの空間です。