



Asahikawa Grand Hotel

PRESS RELEASE

旭川グランドホテル プレスリリース

〒070-0036 北海道旭川市 6 条通 9 丁目 45 番地 1

広報・マーケティング TEL : 0166-24-3124 (ダイヤルイン)

<http://www.asahikawa-grand.com/>

2015 年 1 月 29 日 1/2page

A N A クラウンプラザホテル広島 & 旭川グランドホテル

×

木管五重奏 & 弦楽四重奏ダブルコラボレーション企画

2015 年 3 月 9 日開催。先着 300 名様

「現代の名工とグランシェフが奏でるフレンチ協奏曲」

現代の名工 澤村シェフと当ホテル総料理長吉岡がお贈りする

広島食材を使ったフランス料理と音楽の一夜限りのコラボレーション

3 月 15 日～4 月 30 日までイベントのお料理数品をレストラン「シャンドール」にて特別提供

旭川グランドホテル(所在地：北海道旭川市 6 条通 9 丁目 45 番地 1、総支配人：渡邊洋一郎)は、2015 年 3 月 9 日(月)に大宴会場「グランドホール」(3 階)にて、A N A クラウンプラザホテル広島の澤村収二総料理長をお招きして、当ホテルの吉岡将之総料理長とともに創るお料理と音楽を堪能できる一夜限りの特別イベント『現代の名工とグランシェフが奏でるフレンチ協奏曲』を開催いたします。先着300名様。料金はおひとり様 18,000 円(税・サービス料込)で事前のご予約、チケット購入が必要となります。



A N A クラウンプラザホテル広島
総料理長 澤村 収二



旭川グランドホテル
総料理長 吉岡 将之

『現代の名工』という称号を中国地方の西洋料理界で唯一獲得した料理人、A N A クラウンプラザホテル広島の澤村収二総料理長が、広島食材をふんだんに使った極上のフルコース料理を皆様にお届けします。

さらに、木管五重奏と弦楽四重奏の生演奏を披露し、日頃ご愛顧いただいているお客様に感謝を込め、優雅で贅沢な時間を感じていただけるよう、2015 年のイベント第一弾にふさわしい企画をご用意しました。

また、3 月 15 日(日)～4 月 30 日(木)まで、今回のイベントでご提供する料理数品を、当ホテルの最上階(17 階) レストラン「シャンドール」にてお楽しみいただけます。3 月 9 日のイベントとあわせ、北海道の地で味わう特別な非日常的空間をどうぞお楽しみください。

『現代の名工とグランシェフが奏でるフレンチ協奏曲』

■開催日：2015 年 3 月 9 日 (月) ※先着 300 名様限定

■時 間：18：30～20：30 (17：30～受付開始)

■場 所：大宴会場「グランドホール」(3 階)

■料 金：おひとり様 18,000 円 (税・サービス料込、要予約・チケット販売)

■ご予約・お問い合わせ：レストラン予約係 TEL. 0166-24-1411 (9：00～20：00)

■MENU：・フルーットマトとモッツアレラチーズのカプレーゼのムース仕立て
Mousse de Caprese

・海の幸のジュレと南仏野菜のコンプレッションと華やかな野菜達
Compresseion de Fruits de Mer en Gelee au Legumes a la Provanciale

・フォアグラと穴子のマリアー・ジュ風 古代米のリゾットにごぼうのフリーを添えて
Foie Gras et Congre de Risotto à la Mariage

・安芸津産ジャガイモ冷製スープじゃがいもアイスを添えて
Soupe de Vichyssois aux Glace de Pomme de Terre

・オマール海老のフランとボルチーニ茸 香り豊かなトリュフソース
Flan de Homard et Cèpes, Sauce Truffe au Parfum

・大長みかんの氷菓
Granite au Mandarine Orange

・牛フィレ肉のポワレ 赤ワインのソース 三次のピオーネのコンポート添え
Filet de Boeuf Poeler Sauce Vin Rouge au Compoteau Raisin

・瀬戸田レモンのティラミス
Tiramisu de Citron au SETODA

※材料の関係で急遽料理内容が変更になる場合もございます。
予めご了承ください。

■澤村 収二 (さわむら しゅうじ) プロフィール [ANA クラウンプラザホテル広島 総料理長]

1977 年に調理師学校を卒業後、数々のレストラン・ホテルで修業を積み、1986 年に広島全日空ホテル (現 ANA クラウンプラザホテル広島) に入社。ホテル内の洋食部門を全て経験し、また国内外の料理コンテスト等でも優秀な成績を収める。2009 年からは ANA クラウンプラザホテル広島のカジュアルダイニング「フリュティエ」(現オールデイダイニング) の料理長就任。

2013 年 1 月に同ホテルの総料理長に就任し、調理部門の統括ならびに全レストランの料理長の指導を行なっている。

【受賞歴】

1990 年 第 7 回 国際料理コンテストシンガポール大会 ホット・コール部門 銀賞受賞

2009 年 11 月 平成 21 年度 広島県優秀技能者表彰 受賞

2011 年 11 月 平成 23 年度 卓越した技能者表彰 (厚生労働大臣表彰) 『現代の名工』受賞

■吉岡 将之 (よしおか まさゆき) プロフィール [旭川グランドホテル 総料理長]

1975 年に調理師学校を卒業後、大阪のレストラン・ホテルで修業をつみ、1983 年故郷の旭川に戻り、旭川グランドホテルの前身であるニュー北海ホテルに入社。

1994 年に旭川グランドホテルの立ち上げに参加、宴会厨房に配属。

2006 年に同ホテル洋食料理長を経て、翌 2007 年、総料理長に就任、現在に至る。

2014 年 6 月、一般社団法人日本エスコフィエ協会より「ディシプル章」を授与される。

■木管五重奏 (ニールセン五重奏)

フルート／赤塚美菜穂、オーボエ／中村和乃子、クラリネット／大久保陽子、ファゴット／渡邊愛梨、ホルン／助乗慎一

■弦楽四重奏 (エスターテ弦楽四重奏団)

ヴァイオリン／加藤夏恵・中川正子、ヴィオラ／澤渡敬子、チェロ／山口健

本リリースに関するお問合せ先

株式会社旭川グランドホテル 広報・マーケティング 長門 泰之

E-mail : yasuyuki.nagato@asahikawa-grand.com TEL : 0166-24-3124 (ダイヤルイン) FAX : 0166-22-1744

上記電話番号またはメールアドレスまでご連絡ください。