



2021年9月29日配信

報道関係者各位

株式会社リロバケーションズ

大阪のミシュラン二つ星フレンチが千葉で味わえる！

ファンタスティックなグルメイベント開催

～2021年10月29日・30日【わん‘S LAND TATEYAMA】にて～

【別荘×家族時間】をコンセプトに別荘のタイムシェアを展開する「株式会社リロバケーションズ(本社：東京都新宿区新宿5丁目17番9号、代表取締役社長 田村佳克(たむらよしかつ)」は、2021年10月29日(金)～30日(土)の2日間、会員制リゾート【わん‘S LAND TATEYAMA】(所在地：千葉県館山市見物770)にて、大阪のミシュラン二つ星レストラン「La Cime (ラシーム)」のシェフ高田祐介氏が振る舞うオリジナルフレンチを屋外で愉しめるイベント「La Cime Journey with local specialty (ラシーム・ジャーニー)」を開催いたします。一般のお客様もご参加いただけますので、お店に足を運ぶのはなかなか難しい現在、開放的な空の下で美食を愉しんでみてはいかがでしょうか。



<イベント詳細><https://bit.ly/3ktygDd>



当イベントは、「La Cime (ラシーム)」の高田氏が、日本各地の旬の食材を使ってオリジナルレシピを作り、その土地土地で最高の料理を提供する贅を尽くした企画です。お店まで足を運ぶことが難しい今だからこそ、より多くの方に愉しんでいただきたく、今回一般の方も対象といたしました。

さらにこの企画に、日本ソムリエ協会副会長である君嶋氏が代表を務める「君嶋屋」のソムリエ久保田氏がコラボ。美味しいフランス料理にぴったりのお酒をお愉しみいただけます。

また、当イベントはわんちゃん連れの方はもちろん、わんちゃんと一緒になくてもご参加いただけます。

夕暮れ時の空の下、ここでしか味わえない美味しいお料理とともに思い出に残るひとときを過ごしてみてもいかがでしょうか。



<ラシーム・ジャーニー詳細>

日時：2021年10月29日（金）・30日（土）16：00～

場所：会員制リゾート「わん『S LAND TATEYAMA』

定員：各日25名

料金：一般価格（各日）おひとり様45,000円～（税込・ご夕食＋ご宿泊費込み）



◆◆シェフ高田祐介プロフィール◆◆

辻料理師専門学校卒業後、大阪市内のフレンチ、イタリアン数軒で9年間働いたのち2007年に渡仏。

フランスの名だたる3つ星レストランで修業を積み、帰国後、2010年La Cimeをオープン。

2012年にミシュラン1つ星を獲得し2016年に2つ星に昇格。

また2020年アジアベストレストラン50では、第10位となり、さらにシェフたちの投票によって選ばれる「シェフズ・チョイス賞」を受賞。国内外から注目を集めている。

◆◆La Cime（ラシーム）◆◆

ミシュラン2つ星に輝く、大阪のフランス料理店。

白と黒を基調としたモダンでクラシックな店内では、シェフ・高田祐介氏が作る洗練されたフランス料理を味わうことができると話題。

クラシックなフランス料理を軸にしながらも、圧倒的なセンスと既存の枠にとらわれないオリジナリティあふれた美味しい料理でオープン当初から多くのプロの料理人から高い評価を受けるレストランとして注目される存在に。

■株式会社リロバケーションズ

～【別荘X家族時間】を提供するタイムシェアリゾートを運営～

□所在地：〒160-0022 東京都新宿区新宿5丁目17番9号

TEL：03-5155-5840 FAX：03-5155-5841

□公式サイト：<http://company.pvr.jp/> ※10月1日より新サイト <https://relovacations.com>

□設立：2004年10月1日

□資本金：100百万円（東証一部上場 株式会社リロググループ100%出資）

□事業内容：ポイント制タイムシェアリゾートの運営

□代表者：代表取締役社長 田村 佳克

本件に関する報道関係のお問い合わせ先

株式会社リロバケーションズ

企画広報グループ 永井

TEL：03-5155-5852 e-mail：[rv.pr@relo.jp](mailto:rv.pr@relo.jp)

公式サイト：<http://company.pvr.jp/>（9/30まで）

※10/1より 新サイト <https://relovacations.com>