

報道関係各位

2019年3月6日

# 「クーカーニョ」のスペシャルティ “ラタトゥイユのココット焼き” 「Best Dish for 2018」ゴールドアワード受賞！ 受賞を記念し、4月30日(火)までのランチ・ディナーコースの前菜として登場！

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明）の総料理長 福田順彦による「ラタトゥイユのココット焼き」が、日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会関東支部さま主催の「Best Dish for 2018」においてゴールドアワードを受賞いたしました。これを記念して、～4月30日（火）までの期間、タワーズレストラン「クーカーニョ」にて同作品を各コースの前菜に盛り込みお楽しみいただける特別企画をご用意いたします。ランチコース 6,000円～、ディナーコース 12,000円～（ア・ラ・カルトでの提供も可）。



※写真はイメージです ※詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/coucagno/index.html>

「ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会」は、世界中の料理人や美食家達からなる伝統と格式をもった国際美食団体です。本部はフランス・パリにあり、日本本部は1977年に設立されました。「Best Dish アワード」は同協会が年数回開催している“オフィシャルディナー”で提供されたディナーを対象に、出席会員の投票により評価の高かった料理が表彰されます。（今年度の表彰式は2019年2月20日（水）に東京會館にて実施されました。）

「ラタトゥイユのココット焼き」は2018年9月27日（木）に当ホテルにて開催されたオフィシャルディナー「秋のディネアミカル」にて提供。出席者の方々にご好評をいただきこのたびのawardでの受賞に至りました。南フランスに伝わるシンプルな郷土料理、“ラタトゥイユ”が総料理長福田順彦の手によってさらに奥深く香り高い料理へと生まれ変わった一品です。ズッキーニやトマト、茄子、玉葱などの野菜をアイユ（ニンニク）で炒め、ハーブの香りを纏わせたラタトゥイユをココットに詰めてから焼き上げ、熱々のままテーブルにお届けいたします。ラングスティヌのフリットとカリカリに焼いたフーガスを添えてご提供いたしますので、ラタトゥイユを載せて一緒にお召し上がりいただくのもおすすめです。今回のフェアではこの料理をランチの2コース、ディナーの1コースに前菜として組み込んでご用意いたします。南仏の香りをお届けする前菜から始まる一皿一皿のプロヴァンス料理に舌鼓。優雅な春のランチタイム・ディナータイムをお過ごしください。

- 商品名 ラタトゥイユのココット焼き
- 期間 ～2019年4月30日（火）まで
- 時間 ランチ 11:30～15:00（14:00L.O.）  
ディナー 17:30～22:30（21:00L.O.）
- 場所 タワーズレストラン「クーカーニョ」（40F）
- 料金 コース料理の場合：ランチ（6,000円/8,000円）  
ディナー（12,000円）の前菜として提供  
ア・ラ・カルト 1皿 3,600円



※表示の料金にはサービス料10%および消費税8%が含まれております。

- ご予約・お問い合わせ 電話 03-3476-3404（クーカーニョ）またはインターネットにて承ります。

<各コースのオンライン予約はこちら> URL <https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-coucagno/reserve>

※添付資料 ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会とは/総料理長福田順彦プロフィール/店舗紹介

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 広報・宣伝/西澤、川島、三浦、猪鼻 TEL:03-3476-3348（直通） FAX:03-3476-3769（直通）

取材窓口 川島 E-mail: [t.kawashima@tokyuhotels.co.jp](mailto:t.kawashima@tokyuhotels.co.jp) URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>

セルリアンタワー東急ホテルは ISO14001 認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

## 【ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会とは】

La Chaîne des Rôtisseurs (ラ・シェーヌ・デ・ロティスール) は、国際的な美食協会です。現在 80 カ国以上で、素晴らしい晚餐・料理芸術や食の楽しみという価値を共有する愛好者が集まっています。当協会が持つ独自性は、世界中の美食家と料理関係者 (ホテル・レストラン・料理長・ソムリエ等) が共に、素晴らしい料理への真価を認め、感謝することで団結し、兄弟愛・友情・友愛を持つことです。

引用：日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会公式サイトより  
<https://www.rotisseurs-kanto.jp/>



## 【福田 順彦 (Nobuhiko FUKUDA) プロフィール】 セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

2001 年、ホテル開業時に総料理長に就任。以来、ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。料理を通じて、新たなことにも果敢にチャレンジし、豊かな感性から生み出される料理はアグレッシブで情熱的そして温厚な人柄で人気を博している。「文化交流」をテーマに、料理界はもとより文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交も深く、彼らとのコラボレーションによる食事を多数開催。斬新な表現力で彩られた料理は多くのゲストの感動を呼んでいる。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。

2008 年、フランスの食文化の普及に貢献した功績が認められ、フランス共和国政府より「農事功労章—シュヴァリエ」受章。

2017 年、一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第 7 代会長に就任。

2018 年、「農事功労章—オフィシエ」に昇叙。現在に至る。



## 【店舗紹介】

### ◆タワーズレストラン 「クーカーニョ」 40F

ご予約・お問い合わせ 03-3476-3404 (直通) 03-3476-3000 (代表)

ランチ 11:30~15:00 (14:00L.O.) デイナー 17:30~22:30 (21:00 L.O.)

席数 68 席 内個室 2 室 (6~12 名さま) 定休日 無休

「クーカーニョ」の名前の由来はプロヴァンスに伝わる言葉で“桃源郷”フランス語で「ペイ・ド・ココルニユ」(宝の国、うまし国)の意味にあたります。その名の通り、旬の息吹を存分に感じる事が出来るプロヴァンス料理のレストランです。ランチタイムには陽光があふれる中で、ディナータイムにはきらめく夜景を感じながら、美味しいお料理を格式ある中にも優雅なサービスでお楽しみいただけます。ワインリストも料理に合わせて豊富にご用意し、ソムリエがお好みをお伺いしながらご提案いたします。

