

2013年5月24日

報道関係各位

12年ひと巡りのときを経て、感謝の心をお届けする一夜限りの晚餐会
開業12周年記念イベント「美食回帰ガラディナー」7/10(水)開催
和洋中の美食と、フランスの最新デザート、夢の饗宴

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：野々部孝司)は、本日2013年5月24日(金)に開業12周年を迎えました。12周年企画のメインイベントとして7月10日(水)に、美食をテーマにした、【12TH ANNIVERSARY「美食回帰ガラディナー※」】を開催する運びとなりました。開催日時は7月10日(水)19:00開宴、販売価格は1名さま22,000円(ディナーコース&フリードリンク サービス料、消費税込み)となっております。

「美食回帰ガラディナー」はフランス料理、中国料理、日本料理、デザートの美味が結集し、12年間の感謝の心をかたちに、最上級的美食をお楽しみいただく一夜限りのプレミアム晚餐会です。12年前に「美食のホテル」をめざし、総料理長の福田順彦、中国料理「スーツァンレストラン陳」の陳建一氏、菰田欣也氏、料亭「金田中」の岡副真吾氏の各界のスターが集結して開業したセルリアンタワー東急ホテルが、改めてその原点に帰り、「最高のお料理を最上の笑顔があふれるテーブルで」をスローガンに、新しい食の世界を発信してまいります。また、この日に合わせて、技術提携を結んでいるフランスの有名パティシエ、「ローラン・ジャナン」(現ホテル・ル・ブリストル パリ シェフパティシエ)も来日。毎回来日の度に届けられるサプライズデザートを今回も存分にご堪能いただけます。イベントの企画概要を下記の通りまとめましたのでご参照ください。

開業12周年記念
「美食回帰ガラディナー」概要



- イベント名 12TH ANNIVERSARY 「美食回帰ガラディナー」
- 期 日 2013年7月10日(水)
- 開催場所 セルリアンタワーボールルーム (B2F)
- 開催時間 受付18:30 開宴19:00
- 販売価格 1名さま ¥22,000(サービス料、消費税込み) <ご予約制>
- 内 容 「美食回帰ガラディナー」スペシャルディナーコース&フリードリンク
- 出 演
 - ・ 福田 順彦 (ふくだ のぶひこ) セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長
 - ・ 陳 建一 (ちん けんいち) 株式会社エス・アール・チン 代表取締役
 - ・ 菰田 欣也 (こもだ きんや) 四川飯店グループ 総料理長
 - ・ 岡副 真吾 (おかぞえ しんご) 金田中 若主人
 - ・ Laurent Jeannin (ローラン・ジャナン) ホテル・ル・ブリストル パリ シェフパティシエ
- 申し込み先 TEL (03) 3476-3533 バンケットオフィス 10:00~19:00
 またはオンライン予約にて承ります。
 ※お支払いは事前振込み制となります。

※「ガラディナー」: クリスマスや大晦日など、特別なときに提供されるディナー。(gala 英語=お祭りの、特別の催しの)

★添付資料 ・出演者プロフィール

◎本件に関する取材・お問い合わせ先
 株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/山野 西澤 川島 TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769(広報直通)
 E-mail: 取材窓口 西澤 y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp URL: <http://www.ceruleantower-hotel.com>
 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。

出演者プロフィール

【フランス料理】

■福田 順彦（ふくだ のぶひこ）セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長
2001年ホテル開業時より総料理長に就任。ホテルの料理に関する総合プロデューサーを務めている。「文化交流」というひとつのテーマを柱に、料理界はもとより、文化人、芸術家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会では多くの感動を呼んでいる。2008年にはフランス共和国政府より、「農事功労章—シュヴァリエ」、2009年には「シャンパーニュ シュヴァリエ」を受章。

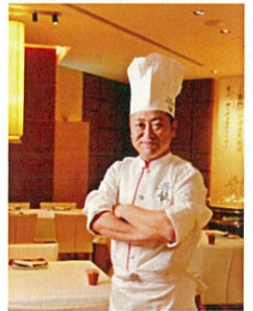


【中国料理】

■陳 建一（ちん けんいち）株式会社エス・アール・チン 代表取締役
日本に初めて四川料理を紹介した、故陳 建民氏の長男として父のもとで修行をする。現在は、グループのオーナーシェフとして四川料理の普及や後進の教育に努める一方、テレビや雑誌などのメディアでも活躍。多数の著書があり、主著に「鉄人 陳 建一の中華料理」「本音で作る、僕の料理」（いずれも文化出版局）「鉄人鍋の掟—陳家の中華作法」（ベストセラーズ）などがある。



■菺田 欣也（こもだ きんや）四川飯店グループ 総料理長
調理師専門学校を経て、19歳より鉄人 陳 建一氏に師事。2004年に開催された「中国料理世界大会」において、個人熱菜部門で日本人初となる金賞を受賞。現在は「四川飯店」グループ及び当ホテル内「szechwan restaurant 陳」総料理長を務め、テレビ・雑誌等メディアへの出演のほか、専門学校の講師として後進の育成にあたるなど、幅広く活躍中。



【日本料理】

■岡副 真吾（おかぞえ しんご）金田中 若主人
新橋花柳界を代表する料亭「金田中」三代目主人。老舗の伝統を守りながら、クリエイティブな発想で、新しい日本料理の世界を牽引することに情熱を傾け、本店「新ばし 金田中」をはじめ、当ホテル内の「セルリアンタワー数寄屋 金田中」「金田中 草」、カウンター割烹の「金田中 庵」など異なるコンセプトの店舗を展開。本年2013年4月には表参道にカフェ「茶洒 金田中」を開店させる。



【デザート】

■Laurent Jeannin（ローラン・ジャンナン）ホテル・ル・ブリストル パリ シェフパティシエ
「ザ・シェフ・トロフィ・ガラ2011」にて「パティシエ・オブ・ザ・イヤー」を受賞した、名実ともにフランスを代表するパティシエのひとり。セルリアンタワー東急ホテルとは2002年から技術提携を結び、以来、毎年夏に来日し、当ホテル「クーカーニョ」でのプロモーションで活躍ほか、「パストリーショップ」にて、さまざまなパリの最新デザートを発信し続けている。

