

TOKYU HOTELS PRESENTS 名古屋東急ホテルとセルリアンタワー東急ホテルのコラボレーションが再び！

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：齊藤克弥）では、9月8日（火）・9日（水）の2日間、2F レストラン「ロワール」にて、セルリアンタワー東急ホテルとのコラボレーションイベントを5年ぶりに開催いたします。



多様性とクオリティの高さで世界中から愛されているフランス料理の世界は、地域ごとに様々な表情を見せてくれるのが魅力。5年ぶりのイベントでは、東急ホテルズ・セルリアンタワー東急ホテルの福田総料理長、名古屋東急ホテル・レストラン「ロワール」の前島総料理長、そして昨年12月にフランス・リヨンで開催された「パテ・クルート世界選手権2019」で優勝した塚本シェフの3名が織りなすスペシャルなフルコースがお楽しみいただける2日間だけの饗宴を開催いたします。

Sympathie à la française

—名古屋と東京 フランス料理の世界が共鳴する夢時間が再び—

《概要》

◇開催日：2020年9月8日（火）・9月9日（水） **要予約**

◇時間：ランチタイム 11:30～14:30 [L. 0. 14:00]

ディナータイム 17:30～21:00 [L. 0. 20:00]

◇開催場所：レストラン「ロワール」

◇料金：コース お1人様 ¥12,521 (¥15,150) ※お飲物は別途承ります。

◇ご予約・お問い合わせ：052-251-7330（レストラン「ロワール」直通）

※カッコ内の表示金額にはサービス料10%・消費税10%が含まれています。

※食材の入荷状況により、メニュー変更になる場合がございます。

※小学生未満のお子様および、男性のノースリーブ・ショートパンツ・サンダル履きでのご利用はご遠慮いただいております。

◆◆◆ Chef Profiles ◆◆◆

□ 福田 順彦 (Nobuhiko FUKUDA) □

株式会社東急ホテルズ 常務・総料理長

株式会社セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

愛知県出身。

1987年、シェフとして名古屋東急ホテルの開業を経験。フランスを中心に一流レストラン・ホテルで研鑽を積む。

2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任。以来ホテルの食に関する総合プロデューサー役として、料飲部門を牽引、統括。料理を通じて、新たなことにも果敢にチャレンジ。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、お客さまより高い支持を得ている。

「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あり、彼らとのコラボレーションによる食事を多数開催。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。

2017年、全国約1,800人の料理長、シェフが所属する一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長就任。

2018年、フランスの食文化普及に貢献した功績により、フランス共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」受章。

2019年、東急ホテルズ総料理長就任。

同年、厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受章。

2020年、東急ホテルズ常務就任。現在に至る。



□ 塚本 治 (Osamu TSUKAMOTO) □

1998年、武蔵野調理師専門学校卒業。

2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業とともに総料理長 福田順彦に師事。メインキッチンにて宴会や婚礼の調理に関わり、

その後ガーデンキッチン「かるめら」にてレストラン部門を経験。

日常業務とともに、総料理長が務める料理教室のアシスタントなど様々な業務に携わってきた。2018年、タワーズレストラン「クーカーニョ」に異動。同年、アシスタントシェフに昇格。スーシェフとして調理場内の運営を司るほか、日々後輩の育成にもあたっている。

<主な受賞歴>

2010年 第14回FFCCコンクール メートル キュイジニエ ド フランス
“ジャン・シリンジャー杯” 入賞

2012年 第6回エスコフィエ・フランス料理コンクール 準優勝

2015年 第1回パテ・クルート世界選手権 アジア大会決勝 準優勝

2016年 第2回パテ・クルート世界選手権 アジア大会決勝 準優勝

2017年 第3回パテ・クルート世界選手権 アジア大会決勝 優勝

2017年 パテ・クルート世界選手権 2017 世界決勝 審査員特別賞

2019年 パテ・クルート世界選手権 2019 世界決勝 優勝



名古屋東急ホテルでは、お客様や従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染症の拡大防止に向けた取り組みを実施しております。

館内における換気の徹底 / お客様用手指消毒液の設置 / スタッフのマスクと手袋着用 / 定期的な消毒の実施

パブリックスペース (一例)

- ・お客様のホテルご利用入り口を一箇所に集約し、次亜塩素酸足拭きマット、次亜塩素酸空間除菌脱臭機の設置。
- ・エレベーターボタンに抗菌シールを貼付。

など

レストラン (一例)

- ・レストランキャッシャーに飛沫防止ガードの設置。
- ・ハンディ検温器によるお客様の健康状態の確認をし、店内へのご案内を実施。
- ・お客様との距離感を保ち、対面にならないようお席の間隔をあけてご案内。

など

[新型コロナウイルス感染予防対策\(ガイドライン\)についての詳細ページ](https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/information/63774/index.html)

<<https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/information/63774/index.html>>

お客様のご予約・お問い合わせ

名古屋東急ホテル

レストラン「ロワール」

Tel.052-251-7330

本リリースに関するお問い合わせ (報道関係者)

名古屋東急ホテル

マーケティング 三宅・高橋・糸山

Tel.052-251-2411 / Fax.052-252-8642

E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp