

2022年1月5日

総料理長 福田順彦×「リストラnte ステファノ」ステファノシェフ×「かるめら」シェフ 安生の饗宴 「かるめらシーズンテーブル～冬の北イタリアを訪ねて～」開催！

2022年1月25日（火）19:00開宴 一夜限り

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 八木進午）では、1月25日（火）「かるめらシーズンテーブル～冬の北イタリアを訪ねて～」を開催いたします。神楽坂のイタリア料理店「リストラnte ステファノ」オーナーシェフ ステファノ・ファストロシェフを招聘し、総料理長福田、シェフ安生との饗宴メニューを一夜限りでお届けいたします。ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）にて、18:30 受付開始、19:00 開宴、1名さま10,000円（ワンドリンク付。サービス料・消費税込）。



詳細はこちら https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/caramelo/northern_Italy/83896/index.html

「かるめら」は、「美味しいものをいつでも気軽に」をテーマにバリエーション豊かな料理で老若男女、多くのお客さまに愛されているオールデイダイニングです。このたび、2022年の幕開けにふさわしく、明るく楽しく美食をお届けしたいとの思いから、久々に「かるめら」にてイベントを開催することといたしました。過去開催のイベントでご好評を頂いた神楽坂「リストラnte ステファノ」ステファノシェフと総料理長福田との再饗宴をご要望の声が多かったこと、かるめらシェフの安生（あそう）の専門がイタリア料理であることから、特に北イタリアに焦点を絞ったコースメニューをご提供いたします。ステファノシェフは北イタリア出身で、ヴェネツィア料理を専門とされています。安生もイタリア・ローマでの修業時には、ヴェネツィア料理専門店に働いていた縁があり、今回の企画となりました。北イタリアの温かな食卓を彷彿とさせる海の幸、山の幸の心尽くし、本格派パスタ料理に伝統的なドルチェなど、ホテルに居ながらにして冬の北イタリアをご体感ください。

本企画は、「シーズンテーブル」の名称通り、季節ごとの開催を予定しています。

【「かるめらシーズンテーブル～冬の北イタリアを訪ねて～」企画概要】

- イベント名称 かるめらシーズンテーブル～冬の北イタリアを訪ねて～
- 開催日時 2022年1月25日（火）受付開始 18:30～ 開宴 19:00
- 会場 ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
- 料金 1名さま 10,000円（ワンドリンク付。サービス料・消費税込）※事前予約・振込制
- 振込先 三菱UFJ銀行 渋谷支店 当座 2906676 株式会社セルリアンタワー東急ホテル
※ご予約のお客さま名でお振込みください。※お振込手数料はお客さまご負担にてお願いいたします。
- 出演 セルリアンタワー東急ホテル 総料理長 福田 順彦、「リストラnte ステファノ」オーナーシェフ ステファノ・ファストロシェフ
ガーデンキッチン「かるめら」シェフ 安生 貴世志
- 内容 3シェフによるイタリア料理饗宴フルコースメニュー、ワンドリンク
- ご予約・お問い合わせ 電話またはインターネットにて TEL.03-3476-3431（かるめら） 11:00～20:00

URL: https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/caramelo/northern_Italy/83896/index.html

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供はお断りいたします。※仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。 ※最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※席の指定は承りかねます。 ※写真はすべてイメージです。

◎ 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 企画・宣伝 齋藤 さやか E-mail: s.saitoh@tokyuhotels.co.jp
 TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769

【シェフ プロフィール】

東急ホテルズ 常務執行役員 総料理長 / セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA



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。豊かな感性から生み出されている料理はアグレッシブで情熱的であり、常にチャレンジ精神を忘れず高みを目指す姿勢は顧客よりも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会を多数開催。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。

全国の東急ホテルズにおける食の牽引車として、また、日本を代表する食文化のオピニオンリーダーとして精力的に活躍を続けている。

2017年 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 株式会社東急ホテルズ 総料理長に就任。

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 株式会社東急ホテルズ 常務執行役員に就任。

2021年 「フランス農事功労章協会（MOMAJ）」第6代目会長就任。

同年、一般社団法人「全日本司厨士協会」卓越最高技術顧問章受章。

現在に至る。

神楽坂「リストラテ ステファノ」オーナーシェフ

ステファノ ファストロ Stefano FASTRO



北イタリア・ヴェネト州にある「プロセッコワイン」で有名なヴァルドビアデに生まれる。料理上手な母を持ち、家は果樹園やぶどう畑を持っており、ワイン作りを小さい時から当たり前を手伝っていた環境に育つ。

1996年ロンドンへ渡り、金融街シティーにあるレストランで全セクションのシェフを務め、その後、師と仰ぐシェフの下、ハーイズバーという会員制の高級レストランで料理の腕を磨いた。幼い頃から日本に興味があり、柔道をしていた経験から武士道や侍魂に心を惹かれ、1999年来日を果たす。日本で最初のイタリア人オーナーシェフとして有名なカルミネ氏のレストランで総料理長として4年間の経験を積んだ後、2004年2月、神楽坂にヴェネト料理専門店としてリストラテ・ステファノをオープンさせる。

オープン以来、彼の料理は数多くの人々に愛され、心を豊かに満たし、かけがえのない時間を提供する数少ない名店となっている。在京バチカン大使館ご用達のシェフ。

「リストラテ ステファノ」 <https://www.stefano-jp.com/>

ガーデンキッチン「かるめら」シェフ

安生 貴世志 Kiyoshi ASO



東京生まれ。高校卒業後、地元イタリア料理屋でのアルバイトをきっかけにイタリア料理の奥深さに目覚め、料理の道を歩み始める。都内イタリア料理店での勤務後、イタリアへ渡り、北イタリア・ローマで、ヴェネツィア料理専門店で研鑽を積む。

帰国後、セルリアンタワー東急ホテル入社、かるめら調理配属。「美味しいものをいつでも気軽に」のコンセプトを掲げる「かるめら」で老若男女に親しまれる料理作りに注力。自身の強みでもあるイタリア料理は、特に好評を博している。ルームサービス、ガーデンラウンジ「坐忘」の調理も担当。

小さな頃の夢は「お寿司屋さん」。料理人として大切にしていることは、「お客さまに楽しんでいただくこと、それを第一に考えています。食卓での喜びをお届けすることが、そのまま私の喜びです。」と語る。

【館内衛生強化について】

新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>

以 上