

NEWS RELEASE

報道関係各位

株式会社 名古屋東急ホテル
〒460-0008 名古屋市中区栄 4-6-8

名古屋東急ホテル 開業35周年特別企画 「Rêve de nuit Printemps」 ～尾張名古屋大晩餐会～

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、宴会場「ヴェルサイユの間」において、1日限りのイベント、「Rêve de nuit Printemps」～尾張名古屋大晩餐会～を2023年3月29日(水)に開催いたします。



エレガントを追求し続ける名古屋東急ホテルが贈る文化融合への飽くなき挑戦

本イベントは、一般社団法人 日本エスコフィエ協会第7代会長で東急ホテルズ 専務執行役員・総料理長の福田順彦を迎え、地元を中心とした旬の食材を用いて、名古屋東急ホテル総料理長 前島浩行と一緒に創り上げるフランス料理スペシャルフルコースを、チェリスト溝口肇氏の生演奏とともに楽しみいただく一夜限りの本格美食イベントです。

本物の美味しさを求めてシェフ自ら足を運び、選び抜いたこだわりの素材、五感を刺激する料理を提供し、永らく愛され続ける名古屋東急ホテルの「食」。

そして、音楽・美術・映画・舞台などの場で唯一無二の文化体験空間を作り続け、各地の東急ホテルで“文化創造”を空間的に可視化し、数々の企画を成功に導いてきたプロデューサー立川直樹氏の「芸術」。

「食」と「芸術」それぞれの文化を土台とした異能が融合し、新たなバリューエクスペリエンスを創り出す名古屋東急ホテル初の特別企画です。

2022年8月に開業35周年を迎えた名古屋東急ホテルは“ヨーロッパエレガンス”をコンセプトに常に心地よい空間づくりと、ホスピタリティの向上に努めてきました。このブランドコンセプトを昇華させた、新たな文化融合体験を提供する“大晩餐会”をどうぞご期待ください。

プロフィール



◆福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA

東急ホテルズ/セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

2001年、渋谷区に有る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と評され、温厚な人柄で顧客からの支持も厚い。「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。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。また、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、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—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。

2021年、フランス農事功労章協会(MOMA)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(第0048号)受賞。

2022年、株式会社東急ホテルズ 専務執行役員に就任。

日本ラ・シェヌ・デ・ロティスール協会 日本本部 プロフェッショナル理事

一般社団法人日本食文化会議 顧問

日本米粉協会 理事

現在に至る。



◆前島 浩行 Hiroyuki MAEJIMA

名古屋東急ホテル 総料理長

2005年よりフランス料理の本場パリの名門「ホテル・ド・クリヨン」で研鑽を積み、その卓越性と優れたノウハウを継承。帰国後は名古屋東急ホテル レストラン「ロワール」フレンチ担当シェフや宴会部門シェフを歴任。2014年よりセルリアンタワー東急ホテル総料理長 福田順彦のもとで更なる研鑽を積み、2017年より第7代名古屋東急ホテル総料理長として、歴代総料理長から受け継いだ伝統と現代的なエッセンスを融合させながら、王道のフレンチを今も探求。総料理長就任後はフランス料理界の巨匠 ミッシェル・ロスタン氏との饗宴を果たすなど、精力的に活動を行っている。

2005年、単身渡欧し、フランス パリの名門「ホテル・ド・クリヨン」にて研鑽を積む

2008年、帰国後、名古屋東急ホテル レストラン「ロワール」フランス料理シェフ就任

2011年、名古屋東急ホテル 宴会部門シェフ就任

2014年、セルリアンタワー東急ホテル 宴会部門シェフ就任

2017年、名古屋東急ホテル 第7代総料理長就任

現在に至る。



◆溝口 肇 Hajime MIZOGUCHI

チェリスト／作曲家／プロデューサー

指揮者カラヤンをテレビで見て3歳からピアノを、11歳よりチェロを始める。東京芸術大学卒。23歳の時に自身が起こした自動車事故でムチウチ症となり、その苦しみから逃れるためシンセサイザーで「眠るための音楽」を作曲し始める。その後、自分自身のソロ楽曲として書きためられ、1986年ソニーよりデビュー。以後、クラシック、ポップス、ロックなど幅広いジャンルで活躍。長寿テレビ番組「世界の車窓から」のテーマ曲はあまりにも有名。近年ではロンカーターとの共演も果たす。自身の音楽を「心の覚醒」と位置付け、奏でるチェロの美しさ、ホスピタリティあふれるサウンドは、ジャンルを越えて多くの人を魅了し続け、ミュージックシーンに独自のスタンスを確立している。GRACE MUSIC LABEL を主催し、CD制作、ハイレゾ音楽制作を行っている。最新鋭レコーディングにも精通し、ハイレゾ最高峰であるDSDでの制作、配信も精力的に行っている。また、録音技術などの精通していることから、最近ではオーディオ関係の雑誌等に出演することも多く好評を得ている。

【名古屋東急ホテル 開業35周年特別企画 「Rêve de nuit Printemps」 ～尾張名古屋大晩餐会～】

◆概要

開催日：2023年3月29日（水）

時間：開場 18:00～

開宴 18:30

料金：お1人様 28,000円

場所：3階 宴会場「ヴェルサイユの間」

出演：溝口 肇 チェリスト

演出：立川 直樹



※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください ※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

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 / スタッフのマスク着用 / 定期的な消毒の実施

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> >

お客様のご予約・お問い合わせ

名古屋東急ホテル

宴会オフィス

Tel.052-251-5200

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・松川・平野

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

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