

「秋の味覚」をテーマにしたスヴニールな（記憶に残る）一夜限りのスペシャルディナー

「白馬・美食紀行 Vol.2」を開催します

開催日：2024年9月16日（月・祝） / 開催場所：レストラン「シャモニー」

白馬東急ホテル（長野県北安曇郡白馬村、総支配人：堀内雅人）では、2024年9月16日（月・祝）、2階レストラン「シャモニー」にて、東急ホテルズ/セルリアンタワー東急ホテル 総料理長 福田順彦と白馬東急ホテル 料理長 永妻信人、そして本年4月に就任した日本料理 板長 高木雄一の3名による一夜限りのスペシャルディナーを開催いたします。



ホテル公式案内ページ <https://www.tokyuhotels.co.jp/hakuba-h/restaurant/chamonix/plan/119336/index.html>

レストラン「シャモニー」では、地元信州産の素材や旬にこだわりシェフが厳選した食材を用い、信州白馬の四季や人々のぬくもりを五感で感じていただく料理と優雅なサービスで贅沢なひとときを提供しております。

2022年9月に、レストラン「シャモニー」の進化を目指して「白馬・美食紀行 Vol.1」を開催しました。それから2年の月日を経て、日本のフランス料理界を牽引する東急ホテルズ/セルリアンタワー東急ホテル 総料理長 福田順彦が再び動き出しました。今回は、福田の紡ぎ出すフランス料理に白馬東急ホテル 料理長 永妻の繊細かつ情熱的なエッセンス、そして板長 高木の繊細な和食を加え、「白馬・美食紀行 Vol.2」と銘打ち「秋の味覚」をテーマにスペシャルディナーをご用意いたします。この時期の信州・白馬でしか味わえないスヴニール（フランス語で「記憶に残る」という意）な美食の数々を、美しい白馬の自然と共にご堪能ください。



■ イベント概要

名称：白馬・美食紀行 Vol.2

日程：2024年9月16日(月・祝)

時間：受付 17:30 ~ / 開宴 18:00~

会場：レストラン「シャモニー」(2階)

料金：お1人様 20,000円

料金に含まれるもの：和洋スペシャルフルコース料理、ソムリエセレクション（シャンパーニュ、赤ワイン、白ワイン）

ご予約・お問い合わせ：白馬東急ホテル 電話 0261-72-3001（代表）

■ 宿泊プラン概要

「白馬・美食紀行 Vol.2」とセットにした宿泊プランをご用意しております。

日程：2024年9月16日(月・祝) イベント当日限定

チェックイン 15:00 / チェックアウト 11:00

料金：お1人様 33,500円（1室2名スタンダードツイン利用時）

※お部屋タイプにより料金が異なります

内容：1泊夕朝食付き

夕食「白馬・美食紀行 Vol.2」スペシャルディナー

朝食 和洋buffet形式

ご予約・お問い合わせ：電話 0261-72-3001（代表）

インターネット予約：<https://tinyurl.com/256kr2ba>

※イベントのみの予約はお電話にて承ります。

※表示料金にはサービス料 13%・消費税 10%が含まれております。

※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。

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

※写真はイメージです。

■シェフプロフィール

福田 順彦（ふくだ のぶひこ）

株式会社東急ホテルズ&リゾート 専務執行役員

東急ホテルズ 総料理長

セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

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、顧客から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者として、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

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

2022年 株式会社東急ホテルズ（現：東急ホテルズ&リゾート株式会社）

専務執行役員に就任

2024年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代名誉会長就任

現在に至る



永妻 信人（ながつま のぶと）

1994年5月 渡仏・ボルドー2つ星レストラン「クロード・ダローズ」

にて1年間勤務

1995年5月 グルノーブルのホテルレストラン「ユリアージュ・レ・バン」

にて部門シェフに就任

1996年3月 帰国後、都内の有名レストランでシェフを歴任

2002年5月 セルリアンタワー東急ホテル 入社

2009年10月 セルリアンタワー東急ホテルメインダイニング

「クーカーニョ」シェフ就任



2017年4月 一般社団法人「日本エスコフイエ協会」会員
2018年8月 渋谷ストリームエクセルホテル東急 の開業 料理長就任
2021年6月 横浜ベイホテル東急 勤務
2023年4月 白馬東急ホテル 総料理長就任
現在に至る

高木 雄一（たかぎ ゆういち）

1989年4月 株式会社プリンスホテル入社
プリンスホテルズ各地のホテルレストランに勤務
1989年11月 天皇皇后ご成婚の饗宴の儀に料理人として参加
1995年8月 株式会社なだ万入社
1998年3月 「赤坂ジパング スーパーダイニング」
勤務 半年後副調理長として勤務
2006年2月 シャングリ・ラ ホテル（マレーシア クアラルンプール）
なだ万「スーパーダイニングジパング」調理長 転属
2007年 マレーシアグルメフェスティバルで金賞受賞
2011年1月 伊豆今井浜東急ホテル「七滝」調理長として勤務
2018年4月 赤坂懐石「紙音」など勤務
2021年3月 ラビスタ東京ベイ内「季の庭」料理長として勤務
2024年4月 白馬東急ホテル 板長就任
現在に至る



■白馬東急ホテル 概要

所在地：長野県北安曇郡白馬村大字北城 4688

電話：0261-72-3001（代表）

ホテル公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/hakuba-h/>

施設：部屋数 101 室（全室禁煙）、飲食施設 3ヶ所、宴会場 1ヶ所、露天風呂付男女別大浴場（温泉）、
ショップ、屋外テニスコート 5 面、屋外駐車場約 70 台（無料）

アクセス①公共交通機関利用の場合

- ・北陸新幹線と特急バス利用で東京から最短約 3 時間
- ・特急あずさ号利用で新宿から約 4 時間
- ・名古屋から特急しなの号利用で約 4 時間 30 分

※JR 白馬駅、または白馬八方バスターミナルまで無料送迎あり（要事前予約）

アクセス②お車で越しの場合

最寄りインターチェンジ、長野道「安曇野 IC」または上信越道「長野 IC」より約 1 時間

◆◆◆ 当イベントは、メディア取材を受け付けます ◆◆◆

日時： 2024年9月16日（月・祝） 17：30～21：00

場所： 白馬東急ホテル 2階レストラン「シャモニー」

内容： 白馬・美食紀行 Vol.2

◆ メディア関係者の参加方法

当日、取材いただけるメディア関係者の方は、9月10日（火）までに、お電話で、もしくは下記メールアドレスにご一報ください。

【本件に関するメディアの方お問い合わせ先】

白馬東急ホテル 営業担当：萩原・伊達

電話番号：0261-72-3001 / FAX：0261-72-5349

e-mail：h.hagiwara@tokyuhotels.co.jp / a.date@tokyuhotels.co.jp