



KYOTO TOKYU HOTEL

NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年9月18日

京都 東急ホテル

福田順彦×田面山博憲
京都美食紀行 Vol.8 フレンチの饗宴

2024年10月18日（金）18時30分開宴



公式サイトはこちら

⇒<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/restaurant/kazahana/plan/94553/>



京都東急ホテル（京都市下京区堀川五条、総支配人：塚脇洋）は、2024年10月18日（金）にオールデイダイニング風花にて、美食イベント「Gourmet Voyage at KYOTO 京都美食紀行 Vol.8」を開催します。

京都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イベント「京都美食紀行」は、今回で第8回を迎えます。これまでのシリーズでは、フランス料理や中国料理、京料理といった多彩なジャンルで、料理人たちの技が融合し、多くのゲストを魅了してまいりました。今回のテーマは「フレンチの饗宴」。東急ホテルズ・セルリアンタワー東急ホテルの総料理長 福田 順彦と、京都東急ホテルの料理長 田面山 博憲によるスペシャルコラボレーションが実現します。フランス料理の伝統と洗練された技術、そしてそれぞれのシェフが織り成す革新的な料理の数々が、一皿ごとに表現される特別なフルコース。二人の料理長がそれぞれのフィロソフィーを反映させた料理の数々が、あなたを至福の世界へと誘います。一夜限りの美食の饗宴を、ぜひこの機会にご堪能ください。

概要

開催日：2024年10月18日（金）
時 間：受付 18:00～ / 開宴 18:30～
会 場：オールデイダイニング風花（B1F）
料 金：お一人様 20,000 円
内 容：コース料理 / ソムリエセレクトのお飲物 / お土産

※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。
※写真はイメージです。
※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。
※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いたします。

【お客様 ご予約・お問い合わせ先】
京都東急ホテル オールデイダイニング風花（10:00～18:00）
TEL：075-341-2787（直通）
E-mail：kyoto-h.re@tokyuhotels.co.jp

フェア限定宿泊プラン

京都美食紀行とご宿泊をセットにしたプランをご用意しました。
是非、この機会にゆっくり美食紀行をお楽しみください。

- プレミアムフロア 1泊朝食付き+京都美食紀行
- ・2名様1室 お一人様 44,000 円
- ・1名様1室 お一人様 54,000 円



※表示料金にはサービス料 13%・消費税 10%・宿泊税が含まれております。

【フェア限定宿泊プランのご予約】
京都東急ホテル 宿泊予約係（9:00～17:30）
TEL：075-341-2411（代表）
E-mail：kyoto-h.rs@tokyuhotels.co.jp

プロフィール

東急ホテルズ&リゾート株式会社 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
福田 順彦 ふくだ のぶひこ



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。食を通して子どもの「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代会長に就任

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

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代目会長に就任
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（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」名誉会長に就任

日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会 日本本部

プロフェッショナル理事 <http://rotisseurs.main.jp/about/>

一般社団法人日本食文化会議 顧問 <http://jfcf.or.jp/officer/>

日本米粉協会 理事 <https://www.komeko.org/>

現在に至る

京都 東急ホテル 料理長
田面山 博憲 たもやま ひろのり

料理の味付けから提供のタイミングまで、細部にまで配慮する姿勢を持つ料理人。伝統を大切にしながらも、時代に応じた進化を続ける哲学に基づき、料理の進化を追求しながらも、いつ食べても変わらない味わいと、絶妙なタイミングで温度を保った料理を提供することに情熱を注いでいる。27歳で「クイーン・アリス銀座店」のシェフに就任し、2017年には、フランス・マルセイユの三ツ星レストラン「Le Petit Nice - Passedat」で研鑽を積む。2003年の就任以降、「クイーン・アリス横浜ベイホテル東急」のシェフを務め、2024年4月より京都東急ホテルの料理長として新たな挑戦に臨んでいる。



1995年「クイーン・アリス」に入社

「クイーン・アリス銀座店」「クイーン・アリス迎賓館」を経て、

1997年「クイーン・アリス銀座店」のシェフに就任

2000年「クイーン・アリス晴海店」のシェフに就任

2003年「クイーン・アリス横浜ベイホテル東急」のシェフに就任

2017年 マルセイユの三ツ星レストラン「Le Petit Nice - Passedat」にて研鑽を積む

その後、「クイーン・アリス横浜ベイホテル東急」のシェフを歴任

2024年 京都東急ホテルの料理長に着任

《この件に関するお問い合わせ先》

京都東急ホテル

販売促進マーケティング：清水、池谷、西岡

TEL:075-341-2411/FAX:075-341-2488

e-mail : kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp

京都東急ホテルの施設概要

- 所在地 京都府京都市下京区堀川通五条下ル柿本町 580
- 開業日 1982年10月15日
- 構造 地上7階、地下2階
- 部屋数 客室 408部屋
- 施設 レストラン、宴会場、会議室、結婚式場（神前式、仏前式、キリスト教式）、ブライズルーム、美容室、着付室、写真室、お土産ショップ、フラワーショップ、ゲストサロン、トレーニングルーム、ファンクションルーム、ナーシングルーム（授乳室）、ルーフトップバー
- アクセス JR京都駅より車で約5分
JR京都駅八条口（新幹線口）より無料シャトルバスで約10分
地下鉄五条駅から徒歩約8分

