

セルリアンタワー東急ホテル 総料理長 福田 順彦のプロヴァンス料理と 「ペリエ ジュエ」が織り成す美食の饗宴

ダイナミックな夜景と共に、極上フレンチと美酒に酔いしれるスペシャルな一夜

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 武井 隆）では、タワーズレストラン「クーカーニョ」（40F）にて、2025年3月11日（火）限定で、総料理長 福田 順彦が手掛けるプロヴァンス料理と、シャンパーニュ「ペリエ ジュエ」の至極のマリアージュを堪能する一夜限りの饗宴を開催いたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/coucagno/plan/125614/index.html>

2001年の開業以来、洗練された味わいと確かなおもてなしで数々の食通たちを唸らせてきたセルリアンタワー東急ホテル。食の総合プロデューサーとして8つの直営レストラン・バーを牽引する総料理長 福田順彦は、これまで「卓越した技能者の表彰“現代の名工”」、「フランス共和国 国家功労勲章シュヴァリエ」などの栄に浴され、フランス食文化の普及や後進の育成、子どもの食育などにも熱心に取り組んでいます。

この度、東京を一望するホテル最上階のメインダイニング「クーカーニョ」において、旬の食材を伝統の技術と斬新なアイデアでコースに仕立てた福田考案のフランス料理と、繊細でエレガントなスタイルで“シャンパーニュの芸術品”とも称される「ペリエ ジュエ」のスペシャルコラボレーションが実現いたしました。

数あるシャンパーニュの中でも唯一無二の存在として世界の愛好家たちを魅了し続ける「ペリエ ジュエ」は、1811年の創業当初よりイギリス、フランス、ベルギーなどヨーロッパ各国の王室にも愛される、シャンパーニュの最高峰です。一夜限りで開催される本イベントでは、メゾンを象徴する「グラン ブリュット」や、エミール・ガレがボトルに描いたアネモネが美しいプレステージ・キュヴェ「ベル エポック」のほか、「ブラン・ド・ブラン」、「ブラゾン ロゼ」など趣の異なる5種のシャンパーニュが、福田が手掛ける渾身のプロヴァンス料理に華を添え、芸術的なハーモニーを奏でます。

ブランドアンバサダー、クリストファー・シュビヤール氏が語るシャンパーニュの楽しみ方を紐解きながら、美酒美食と絶景が織り成す極上のひとときを心ゆくまでご堪能ください。

< セルリアンタワー東急ホテル 総料理長 福田 順彦のプロヴァンス料理と「ペリエ ジュエ」が織り成す美食の饗宴 概要 >

日時：2025年3月11日（火）18:30 開場 / 19:00 開宴 ※要予約・席数限定

場所：タワーズレストラン「クーカーニョ」（40F）

料金：1名さま 39,000円（サービス料、消費税込）

内容：グラン ブリュット／ベル エポック 2016／ベル エポック 2006／ブラン・ド・ブラン／ブラゾン ロゼ（各1グラス）
スペシャルフルコースディナー（全7品）

ブランドアンバサダー：Christopher Chevillard（クリストファー・シュビヤール）（ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 シニア シャンパーニュ ブランド アンバサダー）

ご予約・お問い合わせ：03-3476-3404（直通）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/coucagno/index.html>

※表示の料金には、サービス料15%および消費税10%が含まれております。※都合によりブランドアンバサダーが変更となる場合がございます。

※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。

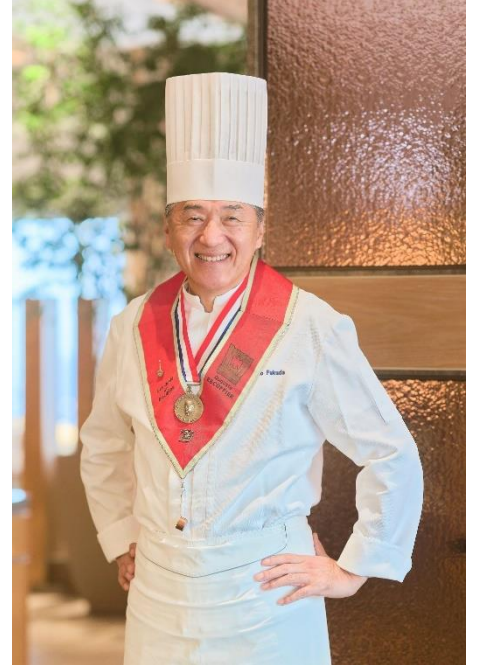
※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。※写真はすべてイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先
東急ホテルズ&リゾーツ 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 斎藤
E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769 (オフィス直通)

<シェフ プロフィール>

福田 順彦 Nobuhiko Fukuda 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（現 東急ホテルズ&リゾーツ株式会社）総料理長に就任。「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。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&リゾーツ株式会社）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」名誉会長就任。「調理師関係功労者厚生労働大臣表彰」受章。

2025年 「フランス共和国 国家功労勲章シュヴァリエ」受章。

現在に至る。

<ブランドアンバサダー プロフィール>



クリストファー・シュビヤール Christopher Chevillard

ベルノ・リカール・ジャパン株式会社 シニア シャンパーニュ ブランドアンバサダー

フランスはパリ郊外の出身。高校時代、日本への留学をきっかけに日本文化に興味を持ち、パリ第七大学院を卒業後、日本の大学院に留学。

スピリッツ・ワインのインポーターでブランドマネジメントと営業を5年間経験し、2017年からは、ブランドマネージャーだけではなく、シャンパーニュ・ワインの魅力を伝えるシャンパーニュ ブランドアンバサダーとしても活躍。2021年8月、シャンパーニュへの情熱と多岐に渡る業界経験を生かすべく、シニアシャンパーニュ ブランドアンバサダーとしてベルノ・リカール・ジャパンに入社。

<ペリエ ジュエについて>

1811年にエベルネに創立したシャンパーニュ・メゾン、ペリエ ジュエは、フランスの中でも歴史ある老舗メゾンです。ペリエ ジュエのシャンパーニュは、シャルドネ本来のエッセンスを紐解く花のような香りと複雑な味わいをもつ、唯一無二のシャンパーニュです。創立以来たった8名のセラーマスターにより、そのシャンパーニュづくりの技術・技能と不朽の伝統が継承されています。また、創立者がこよなく愛した、日常を魅力的なものにする「自然とアート」から深い影響を受けています。1902年、アール・ヌーヴォーの旗手であるエミール・ガレとのコラボレーションにより、ペリエ ジュエのボトルにゴールドで縁取られたジャパニーズ・アネモネが描かれ、それがメゾンの象徴となったように、以来ペリエ ジュエは、ダニエル・アーシャム、ノエ・デュジョワール＝ローラン、東 信（あずま まこと）、トード・ボンチエといった一流アーティストや新進気鋭のアーティストとのコラボレーションを続けています。



公式ウェブサイト：<https://www.perrier-jouet.com/ja-jp>

<タワーズレストラン「クーカーニョ」概要>

旬の素材を使い伝統の技術と斬新なアイデアで織り成すプロヴァンス料理を、シェフが自信をもってご提供いたします。白を基調にした店内では、昼は溢れる明るい日差し、夜は輝く夜景を楽しめる優雅な時間をお約束いたします。

席数 : 42席（個室2室）

営業時間 : 11:30～15:00（L.O.14:00） / 17:00～22:00
（L.O.20:00）

※火曜定休（祝日の場合は営業）

お問い合わせ : 03-3476-3404（直通）

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/coucagno/index.html>



<セルリアンタワー東急ホテル 概要>

2001年5月開業。渋谷駅から徒歩5分に位置する、ゲストの様々なご要望にお応えできるオールラウンドなホテルです。モダンスタイルの中に和の趣が感じられ、美しい眺望を臨む客室と多用途な宴会場、多彩なジャンルのレストランやバーを有し、日本のホテルならではの温かなおもてなしで皆様をお迎えいたします。

所在地：東京都渋谷区桜丘町26-1

アクセス：渋谷駅より徒歩5分

建物概要：地上40階 地下4階

営業施設：客室404室（収容人数808名）宴会場11 レストラン&バー11

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/index.html>

