

セルリアンタワー東急ホテル 名誉総料理長 福田 順彦のプロヴァンス料理と 老舗シャンパニュメゾン「ペリエ ジュエ」が織り成す美食の饗宴

3月25日（水）一夜限りの特別な饗宴を開催

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 吉岡 慎一）では、タワーズレストラン「クーカーニヨ」（40F）にて、2026年3月25日（水）限定で、名誉総料理長 福田 順彦が手掛けるプロヴァンス料理と、シャンパニュ「ペリエ ジュエ」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。



詳細はごちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/138483/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多くのお客さまから高い評価をいただいている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ホテルを牽引する名誉総料理長 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」などを受章し、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「クーカーニヨ」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プロヴァンス料理と、シャンパニュ地方^{※1}を代表する名門メゾン^{※2}「ペリエ ジュエ」のスペシャルコラボレーションを昨年に続き今年も実施します。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ニュ^{※3}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ジャパニーズ・アネモネ(秋明菊)が美しいプレステージ・キュヴェ^{※4}「ベル エポック」2種のほか、「ブラン・ド・ブラン」、「ブラゾン ロゼ」など趣の異なる5種のシャンパニュを今回のイベントでは特別に希少なマグナムボトル^{※5}より提供します。繊細でエレガントなスタイルの「ペリエ ジュエ」は、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します。

ブランドアンバサダー、クリストファー・シユビヤー氏が語るシャンパニュの楽しみ方とともに、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。

※1 シャンパニュ地方：フランス北東に位置するスパークリングワインの産地 ※2 メゾン：自社名でワインを造り、販売する生産者・造り手

※3 シャンパニュ：シャンパニュ地方産の定められた製法で造られたスパークリングワイン ※4 プレステージ・キュヴェ：シャンパニュ地方で生産される最上級の特別なシャンパニュ

※5 マグナムボトル：通常のワインボトル（750ml）の2倍容量である1,500mlのワインボトルで、生産数が少なく希少性が高い

(参考) ペリエ ジュエ シャンパニュ【公式】ウェブサイト <https://www.perrier-jouet.com/ja-jp>

【セルリアンタワー東急ホテル 名誉総料理長 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：2026年3月25日（水）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「クーカーニヨ」（40F）

料 金：1名さま 39,000円（サービス料、消費税込）

内 容：<料理>

- ・スペシャルフルコースディナー
- ・<シャンパニュ> 全てマグナムボトルより提供
- ・フリークロード：グラン ブリュット
- ・各1グラス：ブラゾン ロゼ／ブラン・ド・ブラン／ベル エポック 2013／ベル エポック 2008（非売品）

ブランドアンバサダー : Christopher Chevillard (クリストファー・シュビヤー)
ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 シニア シャンパニユ ブランドアンバサダー
ご予約・お問い合わせ : 03-3476-3404 (「クーカーニョ」直通 11:30~22:00)
<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。個別にご案内いたします。
※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。※写真はすべてイメージです。

【シェフ プロフィール】

福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA

東急グループ総料理長
セルリアンタワー東急ホテル 名誉総料理長

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、食に関する総合プロデューサー役として全館を牽引、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、国際副会長に就任
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
2021年 「フランス農事功労章協会（MOMAJ）」第6代会長に就任
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」名誉会長に就任（国際副会長は継続）
2025年 「日本米粉協会」会長に就任
セルリアンタワー東急ホテル 名誉総料理長に就任。現在に至る
このほか、「日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会 日本国部」プロフェッショナル理事、「一般社団法人日本食文化会議」顧問も務める。



【受賞歴】

2018年 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 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 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
2024年 「調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰」受彰
2025年 フランス共和国大統領より「フランス共和国 国家功労勲章シュヴァリエ」受章

【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 Christopher Chevillard

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 シニア シャンパニユ 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、シャンパニユ・ワインの魅力を伝えるシャンパニユ ブランドアンバサダーとしても活躍。2021年8月、シャンパニユへの情熱と多岐に渡る業界経験を生かすべく、シニアシャンパニユ ブランドアンバサダーとしてペルノ・リカール・ジャパンに入社。



・2021年8月 ペルノ・リカール・ジャパン入社

マーケティング本部 ブランドコミュニケーション部
(シニア シャンパニユ ブランドアンバサダー)

・2023年3月 WEST 4 DIPLOMA & Patrick Sandeman Vintners 賞 受賞 (ブドウ栽培・ワイン醸造部門)

・Wine Scholar Guild (WSG) Champagne Master 取得

・シャンパニユ シュヴァリエを叙任

・2025年9月 Master of Wine Stage 1 受講中

【ペリエ ジュエ 概要】

1811年にエペルネに創立したシャンパニユ・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 ジュエのシャンパニユは、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シャンパニユです。創立以来たった8名のセラーマスターにより、そのシャンパニユづくりの技術・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(秋明菊)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・アーシヤム、ノエ・デュショフル=ローランス、東 信（あずま まこと）、トード・ボー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】

地上 150M の圧巻の眺望を誇る、ホテルのメインダイニング。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、シェフとサービススタッフが心を込めてご提供いたします。白を基調にした店内では、昼には溢れる明るい陽光、夜は煌めく夜景とともに“忘れぬ食卓”をお約束いたします。

店名：タワーズレストラン「クーカーニョ」

席数：42 席（ホール 26 席、個室 16 席）

営業時間：ランチ 11:30～15:00（14:00L.O.）

ディナー 17:30～22:00（21:00L.O.）

お問い合わせ：03-3476-3404（直通 11:30～22:00）

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渋谷で数少ないラグジュアリーホテルです。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さまをお迎えいたします。日本の伝統と流行、ENTERTAINMENT が交差する SHIBUYA で、季節の移ろい、四季折々の文化に触れることで感じる心の豊かさを「SHIBUYA LUXURY」として表現するプロジェクトを 2024 年より始動しています。

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 403 室（収容人数 806 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>



◎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 マーケティング 上野、西澤、曹

E-mail: c.ueno@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX : 03-3476-3769 (オフィス直通)