

TOKYU HOTELS PRESENTS

名古屋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が実現！
レストラン「ロワール」 × タワーズレストラン「クーカーニョ」

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：佐藤友康）は、9月15日（火）に名古屋東急ホテル『レストラン「ロワール」』とセルリアンタワー東急ホテル『タワーズレストラン「クーカーニョ」』のコラボレーションイベントを開催いたします。

多様性とクオリティの高さで世界中から愛されているフランス料理の世界は、地域ごとに様々な表情を見せてくれるのが魅力。今回のイベントではフランス料理の伝統的手法の真髄を紡ぎ進化を続ける「ロワール」とプロヴァンス料理の魅力を発信している「クーカーニョ」が出会い、現在まで育まれてきたフランス食文化に触れていただく絶好の機会となっております。「ロワール」のシェフ杉村と「クーカーニョ」のシェフ永妻による一日限りの饗宴を是非お楽しみください。

Sympathie à la française

—名古屋と東京 フランス料理の世界が共鳴する夢時間—

《概要》

◇開催日：2015年9月15日（火）ディナータイム 17:30~22:00 <予約制>

◇開催場所：レストラン「ロワール」フレンチ（名古屋東急ホテル 2階）

◇料金：お1人様 ¥16,000 *お飲物は別途承ります

◇ご予約・お問い合わせ：052-251-7330（レストラン「ロワール」直通）

RESTAURANT Loire

—フランス料理の伝統と「ロワール」らしさを重んじ進化する—

ひと皿ずつ丁寧に仕上げた料理と

上質なサービスで最高の時間をご提供したい。

私たちはそんな思いで毎日お客様をお迎えしております。

名古屋東急ホテル
レストラン「ロワール」
シェフ 杉村 卓治



1987年 名古屋東急ホテル入社。

「パン パシフィック サンフランシスコ」「ハノイ ヒルトン オペラ」等で研鑽を積む。

美味しい料理に美味しいワイン… 特別な時間を過ごす事ができるお店、レストラン「ロワール」の伝統を受け継ぐべく、2013年 同レストランシェフに就任。

四季折々の食材たちの魅力を引き出し、身体が喜ぶ料理をテーマに掲げ、フランス料理の伝統を守りながら、独自のアイデアを活かしたメニュー開発にも日々チャレンジしている。

ひと皿ひと皿丁寧に仕上げた料理は、繊細で優しく数々のファンを魅了し続けている。

COULAGNO la cuisine

東京の眺望をスパイスに、旬を迎える食材で彩る

シンプルな味わいのプロヴァンス料理を

お楽しみいただけるレストラン。

調理法や味付けもお好みに合わせてオーダーして頂きます。



セルリアンタワー東急ホテル
タワーズレストラン「クーカーニョ」
シェフ 永妻 信人

調理師専門学校卒業後、

18歳で料理の世界に入り、23歳で渡仏。ボルドーの2つ星レストランで修行をスタート。帰国後は都内の有名レストランでスーシェフを歴任。その後現在のホテル総料理長、福田順彦とともに働きたいという思いから入社。入社後も度々渡仏し、パリの3つ星レストラン「ル・ブリストル（現：エビキュール）」「ラ・コート サンジャック」の他「マニョリア」にて研鑽を積む。ホテル内の様々な調理セクションを経験した後、「クーカーニョ」のシェフに就任。素材の持ち味を活かし、五感を刺激するプロヴァンス料理を追求しながら繊細で芸術なひと皿を季節ごとに提供している。主な受賞歴は「カナダパーク・インターナショナル」主催コンテスト金賞受賞。第1回プロ向けシャルキュトリコンクール3位入賞。

TOKYU HOTELS PRESENTS
NAGOYA TOKYU HOTEL AND CERULEAN TOWER TOKYU HOTEL

RESTAURANT *Loire* × COULAGNO la cuisine
Sympathie à la française — 名古屋と東京 フランス料理の世界が共鳴する夢時間 —



Menu

Amuse-bouche gourmand

Consommé chaud et flan de topinambour, frite de “amaebi” en kadaif

アミューズ プーシュ

温かいコンソメと菊芋のフラン 甘エビのカダイフ包み揚げ

Pâté en croûte à la gastronome

パテ・アン・クルート ガストロノーム

Aïgo boullido au clam, à la façon du chef

殻付き蛤の入ったアイゴブリード シェフのイメージネーション

Mille-feuilles de “MATSUTAKE” et sabre, accents de boutargue, sauce citron confit

松茸と太刀魚のミルフィーユ仕立て からすみのアクセント

レモンコンフィソース

Filet de bœuf à la rossini

黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ

Tendre gelée de “cachaça”, sorbet à l'ananas

なめらかな“カシャーサ”のジュレ フレッシュなパイナップルのソルベとともに

Noisettes de mousseuses et croustillantes, sorbet à la framboise fraîche

ヘーゼルナッツを使った軽いムースに食感を加え

フレッシュなフランボワーズのソルベをそえて

または ou

Café glacé et mousseux,

sauce chocolat chaude, noix de pécan caramélisées

コーヒー豆を使ったグラスとムース

温かいショコラソース ピーカンナッツのキャラメリゼをそえて

Café ou thé et mignardises

コーヒー・紅茶と小菓子

*仕入れの都合により、メニューが変更となる場合がございます。

*表示金額には税金・サービス料が含まれております

*小学生未満のお子様および、男性のノースリーブ・ショートパンツ・サンダル履きでのご利用はご遠慮いただいております

この記事に関するお問い合わせはマーケティング 三宅・高橋・伊藤 までお願いいたします。

TEL. 052-251-2411 FAX. 052-251-4968 <http://www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp>