

報道関係各位

2016年7月22日

## 開業 15 周年記念 フランス料理の巨匠を迎えて贈る饗宴メニュー 「ミシェル・ロスタン来日イベント～継承～」開催決定

**ガラディナー:2016年9月20日(火)/タワーズサロン「ルナル」(39F)****レストラン:2016年9月21日(水)・22日(木・祝)/タワーズレストラン「クーカーニョ」**

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人:宮島芳明)では、「メゾン・ロスタン」(フランス・パリ17区)のオーナーシェフで、フランス料理界の巨匠として名高い、ミシェル・ロスタン氏を招聘して開業15周年の特別企画を開催いたします。セルリアンタワー東急ホテルの総料理長である福田順彦とのコラボレーションをお楽しみいただく内容で、タワーズサロン「ルナル」で開催する記念イベントのガラディナーを9月20日(火) <19:00開宴/1名さま28,000円>、タワーズレストラン「クーカーニョ」での特別プロモーションを9月21日(水)・22日(木・祝) <ランチ1名さま12,000円/ディナー1名さま23,000円>にてご提供いたします。



Michel Rostang



福田 順彦

ミシェル・ロスタン氏は世界的美食家が集う激戦区パリにて35年連続でミシュランの2つ星を守り続けているグランシェフで、現代のフランス料理界の礎を築き、今なおその先端に君臨する巨匠として知られております。

料理人でありながら、彼の技術や料理に向かう姿勢そのものを世界中の若きシェフに啓蒙、現在も経営的視点を持ち合わせた類まれなシェフとして世界を舞台に精力的に活動を続けております。

1990年代には東急ホテルグループの料理コンサルティングとして技術提携をしていた時期もあり、福田順彦も、当時、ロスタン氏の元で研鑽を積んでまいりました。伝統的なフランス料理の手法はもとより、食材に向かう気持ちや“人を育てることの大切さ”まで多大な影響を受けた師匠のひとりです。

今年、開業15周年を迎えたセルリアンタワー東急ホテルの記念イベントとして、ミシェル・ロスタンと福田順彦の夢の饗宴が実現いたしました。開業当初よりホテルのレストラン・宴会・料理部門を一手にプロデュースしてきた、福田順彦が、自らの“料理人人生の師”であるロスタン氏とともに、次世代に“継承”すべき、フランス料理の真髓をお届けして参ります。来日時のイベントは、「ガラディナー」と「レストランプロモーション」の2つの柱でご提案してまいります。この機会に、ぜひ過去から未来につながるフランス料理の世界観をご堪能ください。

**◎本件に関する取材・お問い合わせ先**

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/西澤、川島、三浦、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 川島 [t.kawashima@tokyuhotels.co.jp](mailto:t.kawashima@tokyuhotels.co.jp) URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

開業 15 周年記念 特別イベント

## ミシェル・ロスタン来日 ガラディナー～継承～

ミシェル・ロスタン氏と福田順彦、日仏の国境を越えてふたりのスターシェフが織り成す 1 日限りのガラディナーです。料理をこよなく愛する師弟同士の“情熱”がシンクロニシティする空間と、本物だけが醸し出す美食の数々を会場内のガストロノミー（美食家）のみなさまにお楽しみいただく夢の 1 日です。

- 期 間 2016 年 9 月 20 日（火）1 日限り
- 場 所 タワーズサロン「ルナール」（39F）
- 時 間 受付 18：30 開宴 19：00
- 料 金 1 名さま 28,000 円 ※事前振込制
- 内 容 フランス料理フルコース&フリードリンク（選りすぐりのシャンパン、ワイン等）  
※男性はジャケットの着用をお願いいたします。

<ご予約・お問い合わせ>

TEL03-3476-3533（バンケットオフィス 10：00～19：00）



ガラディナー会場：ルナールイメージ

タワーズレストラン「クーカーニョ」スペシャルイベント

## ミシェル・ロスタン Presents クーカーニョプロモーション～継承～

タワーズレストラン「クーカーニョ」がパリ 17 区の「メゾン・ロスタン」の彩りに染まる特別な 2 日間。料理はもとより、オーナーシェフとしてサービススタッフの育成にも力を注いだロスタン氏。2 つ星レストランが提供するフランス料理と、クーカーニョスタッフによる心のこもった“セルヴィス（サービス）”をこの機会にぜひご体感ください。

- 期 間 2016 年 9 月 21 日（水）・22 日（木・祝）
- 場 所 タワーズレストラン「クーカーニョ」（40F）
- 時 間 ランチ：11：30～14：00（L.O.） ディナー：17：30～21：00（L.O.）
- 料 金 ランチ 1 名さま 12,000 円 ディナー 1 名さま 23,000 円
- 内 容 フランス料理フルコース ※お飲み物は別途



「クーカーニョ」店内：ランチイメージ



「クーカーニョ」店内：ディナーイメージ

<ご予約・お問い合わせ>

TEL03-3476-3404「クーカーニョ」

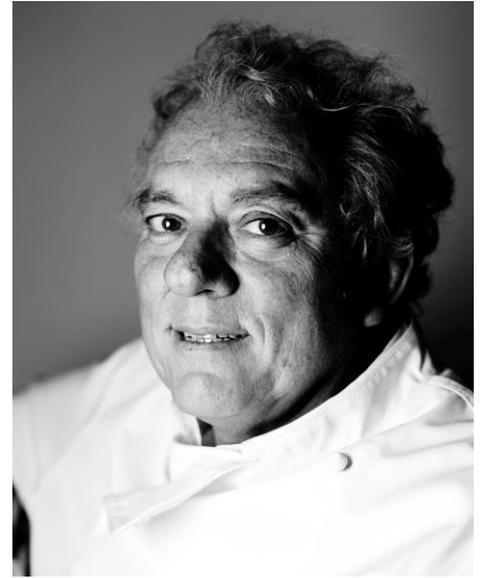
※表示の料金には、サービス料 10%および消費税 8%が含まれております。

## 出演者プロフィール

### ◆ミシェル・ロスタン Michel Rostang

「メゾン・ロスタン」オーナーシェフ

フランス・ローヌ＝アルプ地方にて、五代続く料理人一家に生まれる。祖父は2つ星、父は3つ星、自身も美食家の集う食の激戦区パリにて35年連続で2つ星を守り続けている。フランス料理を啓蒙し、その魅力を日本やアメリカなど世界中に広めた名シェフのひとり。1990年代に行った東急ホテルグループへの料理コンサルティングでは総料理長の福田順彦を始めとし、料理人、サービススタッフを数多く指導、育成。より良い食材を探す努力を惜しまず、現在も現役のグランシェフとしてフランス料理の価値向上、発展のために余念がない。



### ◆福田 順彦 Nobuhiko Fukuda

セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長

2001年ホテル開業時に総料理長に就任。以来ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。料理を通じて、新たなことにも果敢にチャレンジし、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、そして温厚な人柄で人気を博している。「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。斬新な表現力で彩られた料理は多くのゲストの感動を呼んでいる。

2008年にはフランスの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—シュヴァリエ」を受章。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。

