

報道関係各位

2017年5月18日

フランスナンバーワンパティシエ「ローラン・ジャン」7月に来日決定！
「ローラン・ジャン プロモーション 2017」開催
「クーカーニョ」にて繰り出される美しきデザートの世界。宿泊プランでもお楽しみいただけます。

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)のタワーズレストラン「クーカーニョ」では、2017年7月12日(水)～7月14日(金)、「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエ「ローラン・ジャン」の来日記念イベント「ローラン・ジャン プロモーション 2017」を開催いたします。料金はランチタイム 7,365円/10,929円、ディナータイム 16,632円/19,839円でご用意いたします。



※写真は過去に来日した際に提供された作品やイメージ写真となります。

公式サイトはこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/coucagno/>

「ローラン・ジャン プロモーション」は「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエ ローラン・ジャンの来日に合わせて実施しているシリーズ企画です。「ホテル・ル・ブリストル パリ」はフランス全土で19軒しか認められていない「パラス」(フランス観光開発機構及び観光庁が認定する5つ星より上の最高級ランク)に格付けされている、フランス屈指の老舗ホテルで、ジャンシェフはそのホテルのパティスリー部門の責任者を務めております。また本人も「フランスシェフパティシエ 2016」を受賞するなど、名実ともにフランスのナンバーワンパティシエです。このたびのプロモーションはジャンシェフが繰り出すアシェット・デセール(レストランでご提供する皿盛りのデザート)をお楽しみいただける夏の特別イベントとして毎年好評を博しております。料理を担当するのは「クーカーニョ」のシェフ永妻信人で、季節の素材を用いたプロヴァンス料理をご用意いたします。前菜からメインディッシュまでお楽しみいただいた後は、ローラン・ジャンが提案する“デザートのコース”が始まります。アヴァン デセール、グラン デセール、ミニャルディーズ(※注1)と、“驚きと感動を呼ぶ”デザートの世界をご堪能ください。期間中本人が在店し、各テーブルに挨拶にまいります。「クーカーニョ」の料理とフランスが誇る逸材「ローラン・ジャン」のデザートによる夢の饗宴を通じて、パリで繰り広げられている食とデザートの世界を発信してまいります。またディナータイムには、美食の余韻をこころゆくまで堪能いただける宿泊プランもご用意いたしました。

■期日：2017年7月12日(水)～7月14日(金)

■場所：タワーズレストラン「クーカーニョ」(40F)

■料金：<ランチ> セヴェンヌコース 7,365円/ヴォークリューズコース 10,929円

<ディナー>サントノーレコース 16,632円/ガストロノミーコース 19,839円(1名さま料金/サービス料・消費税込)

■時間：ランチ：11:30～15:00(14:00 L.O.) ディナー：17:30～22:30(21:00 L.O.)

■内容：ローラン・ジャンと「クーカーニョ」シェフ永妻信人のコラボレーションによるフルコース料理。

【ご予約・お問い合わせ】 TEL:03-3476-3404「クーカーニョ」またはインターネットにて承ります。

<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/coucagno/>

★このディナー企画をお楽しみいただける宿泊プランもございます。★(別紙3参照)

※アヴァン デセール(avant 仏語)メインのデザート前に出されるもの。(コース料理での前菜にあたるイメージ)

※グラン デセール(grand 仏語)メインのデザート。 ※ミニャルディーズ(mignardises 仏語)食後の小菓子。

◎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、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 URL:<http://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。

1. シェフプロフィール

ローラン・ジャンン Laurent Jeannin
(ホテル・ル・ブリストル パリ シェフパティシエ)

「フォション」「オテル・ド・クリヨン」「フォーシーズンズホテル・ジョルジュサンク」を歴任してきたパリを代表するパティシエのひとり。現在はパラスに格付けされている「ホテル・ル・ブリストル パリ」にてデザート部門を一手にプロデュース。「ミシュランガイド フランス 2009」にて、ブリストルが3つ星に昇格したことに貢献する。

セルリアンタワー東急ホテルとは2002年より技術提携を結び、一年に一度の来日の度にパリのデザートを東京に発信し続けており、その機会を楽しみにしているファンも多い。自身の技術と感性を伝えることで、日本とフランスの若手パティシエの育成にも努めている。

2011年にフランスで開催された「ザ・シェフ・トロフィ・ガラ 2011」にて「パティシエ・オブ・ザ・イヤー」を受賞。2013年「農事功労章—シュヴァリエ」受章。2016年「フランスシェフパティシエ 2016」受賞。著書に『PATISSERIES AU FIL DU JOUR』（SOLAR社 2013年10月発行 共著 Jary Emmanuelle/Garnier Virginie）もある。

※ホテル・ル・ブリストル パリ＝フランス全土で19軒しか認められていない「パラス」（フランス観光開発機構及び観光庁が認定する5つ星より上の最高級ランク）に格付けされている、フランス屈指の老舗ホテル。



永妻 信人 Nobuto Nagatsuma
(タワーズレストラン「クーカーニョ」 シェフ)

調理師専門学校卒業後、18歳で料理の世界に入り、名古屋市内のホテルで勤務後、23歳で渡仏。ボルドーの2つ星レストランで2年間修業をする。帰国してからは都内の有名レストランでスーシェフを歴任した後、セルリアンタワー東急ホテル、現在の総料理長、福田順彦の元で働きたいという想いで入社。

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：エピキュール）」「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、2009年、タワーズレストラン「クーカーニョ」のシェフに就任。現在に至る。

日本の生産者との対話を大切にし、素材の持ち味を活かした料理を追究している。繊細で芸術的な料理を季節ごとに提供している。

主な受賞歴は「カナダポーク・インターナショナル」主催コンテスト金賞受賞。



2. タワーズレストラン「クーカーニョ」店舗紹介

【タワーズレストラン「クーカーニョ」】40F ご予約・お問い合わせ 03-3476-3404（直通）03-3476-3000（代表）

ランチ 11:30～15:00 (14:00L.O.) ディナー 17:30～22:30 (21:00 L.O.) 席数 68席 内個室 2室 (6～12名さま) 定休日 無休

「クーカーニョ」の名前の由来はプロヴァンスに伝わる言葉で“桃源郷”フランス語で「ペイ・ド・ココルニユ」（宝の国、うまし国）の意味にあたります。その名の通り、旬の息吹を存分に感じる事が出来るプロヴァンス料理のレストランです。ランチタイムには陽光があふれる中で、ディナータイムにはきらめく夜景を感じながら、美味しいお料理を格式ある中にも優雅なサービスでお楽しみいただけます。ワインリストも料理にあわせて豊富にご用意、ソムリエがお好みをお伺いしながらご提案いたします。



3. 「ローラン・ジャナン プロモーション 宿泊プラン」

「ローラン・ジャナン プロモーション 2017」のディナーコース付の宿泊プランです。
パリの余韻そのままに、ホテル最上級カテゴリーの客室でごゆっくりとお過ごしいただける
1泊2食付のプレミアムプランです。

■日 程	2017年7月12日(水)～7月14日(金)の間のご宿泊	★1日2室限定
■夕食の時間	17:30～22:30 (21:00 L.O.)	
■夕食の場所	タワーズレストラン「クーカーニョ」(40F)	
■夕食の内容	「ローラン・ジャナン プロモーション 2017」ディナーコース	※2種から選択可
■プラン内容	セルリアンフロア (35～37F) での1泊夕・朝食付の宿泊プラン	
■ご予約・お問い合わせ	TEL03-3476-3000 (代) 客室予約係まで	

※夕食・朝食各2名さま分が下記宿泊料金に含まれております。
※宿泊のご予約時に、夕食のご来店時間をお申し付けください。
※レストランはスマートカジュアルでのご来店をお願い申し上げます。

■料金

1泊1室あたりの料金(2名さま利用時) キング(34㎡) / セルリアンフロア スーペリアツイン(37㎡)
(1日2室限定)

サントノーレコース宿泊プラン	78,000円～
ガストロノミーコース宿泊プラン	84,000円～

★東急ホテルズコンフォートメンバーズのお客さまは上記より1,000円ご優待いたします。

※表示の料金には消費税8%およびサービス料10%が含まれております。東京都宿泊税を別途頂戴いたします。)

セルリアンフロア (35～37F) について

セルリアンフロアはセルリアンタワー東急ホテルが誇る最上級のルームカテゴリー。
特別を極めたおもてなしと贅沢を味わうフロアです。
セルリアンフロア宿泊者専用「エグゼクティブサロン」(35F)への直通電話がお部屋に
あり、専任スタッフがご滞在中のお手伝いをさせていただいております。その他、
「エグゼクティブサロン」のご利用や、館内レストラン・ルームサービスのご朝食、
ターンダウンサービスなど、寛ぎのひとつをお過ごしいただくためのサービスをご用意
しております。高層階ならではの、美しい景色を眺めながら、ホテルステイをお楽しみ
ください。



【セルリアンフロア特典】

■朝食は下記のいずれかよりお選びいただけます。

- ・「エグゼクティブサロン」(35F) 洋食ブッフェ
- ・ガーデンキッチン「かるめら」(LBF) モーニングブッフェまたはアメリカンブレイクファスト
- ・日本料理「金田中 草」(2F) 和朝食
- ・ルームサービス アメリカンブレイクファストまたはホワイトオムレツのブレイクファスト

■その他のセルリアンフロアの特典

- ・エグゼクティブサロンへの直通電話の客室設置。
- ・フィットネスクラブのご利用、水着、スイミングキャップ、Tシャツ・シューズのレンタル無料
- ・ビジネスサロン内 ミーティングルームのご利用無料(1回/2時間まで。要予約)
- ・エグゼクティブサロン内 ミーティングスペースのご利用無料(1回/2時間まで。要予約)
- ・ターンダウンサービス
- ・スーツプレスサービス(3泊以上のお客さま)
- ・エグゼクティブサロンでのチェックイン、チェックアウト
- ・ご宿泊日数分の駐車券をご用意(24時間/1泊)
- ・カードキーによるエレベーターセキュリティシステム

※エグゼクティブサロンのご利用は、13歳(中学生)以上のお客さまに限らせていただいております。
※フィットネスクラブのご利用は、18歳以上のお客さまに限らせていただいております。