

報道関係各位

2018年10月24日

あの有名な肉料理や大使館御用達シェフの本場パスタ料理が楽しめる
「よみがえるロッシェニ・グルメと音楽の饗宴 2018」
2018年11月6日(火) 18:30 開宴 オペラ「セビリアの理髪師」とともに

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、2018年11月6日(火)に「よみがえるロッシェニ・グルメと音楽の饗宴 2018」を開催いたします。開宴 18:30、「ボールルーム」(B2F)にて、1名さま 30,000円(オペラ、フランス料理フルコース&フリードリンク、消費税・サービス料込)。



(左より ジョアッキーノ・ロッシェニ、ステファノ・ファストロ、福田 順彦)

公式サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/201810020954/index.html>

ロッシェニ没後 150 年を記念し、彼の残した直筆メニューから、イタリアを代表するシェフ ステファノ・ファストロ氏、セルリアンタワー東急ホテル総料理長 福田順彦による夢の饗宴でロッシェニ・ディナーをよみがえらせ、一夜限りの美食と音楽の饗宴を開催いたします。

「ロッシェニ」の名を冠したあの有名な肉料理や在京パチカン大使館御用達シェフによる本場パスタ料理など、「味覚の秋」をお楽しみいただけます。

フィナーレは、ロッシェニ最高傑作オペラ「セビリアの理髪師」抜粋を、「ベルサイユのばら」の作者 池田理代子女史がこの機会のために特別に書き下ろした脚本で上演します。エンタテインメントの集積地「SHIBUYA」で、「芸術の秋」にふさわしい心に残る一夜をお過ごしください。

【イベント概要】

- 名称: 「よみがえるロッシェニ・グルメと音楽の饗宴 2018」
- 日時: 2018年11月6日(火) 開場 17:30 開宴 18:30
- 会場: セルリアンタワーボールルーム (B2F)
- 料金: 1名さま 30,000円(サービス料・消費税込) ※予約・事前振込制。
- 内容: オペラ、フランス料理フルコース&フリードリンク
- オペラ「セビリアの理髪師」キャスト: 池田理代子(脚本・進行役・ベルタ)
榛葉昌寛(テノール/アルマヴィーヴァ伯爵)
村田孝高(バリトン/フィガロ)、中野亜維里(ソプラノ/ロジーナ)
パク・ドンイル(バリトン/バルトロ)、細川智美(ピアノ)
- コンフォートメンバーズ特典: 当日受付での会員証ご提示で、1,500ポイント×ご予約人数分プレゼント。
- ご予約・お問い合わせ: 販売促進 (9:00~18:00) TEL 03-3476-3349/FAX 03-3476-3769
<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/201810020954/index.html>
- インターネットでのご予約: CNプレイガイドにて承ります。
<http://www.cnplayguide.com/evt/evtdtl.aspx?ecd=CNI29425>

◎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 広報・宣伝/西澤、川島、三浦、猪鼻 TEL:03-3476-3348(直通) FAX: 03-3476-3769
取材窓口 西澤 E-mail y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp URL <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>
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。

プロフィール

◆ステファノ ファストロ Stefano FASTRO

リストランテ・ステファノ オーナーシェフ

北イタリア・ヴェネト州にある「プロセッコワイン」で有名なヴァルドビアデに生まれる。料理上手な母を持ち、家は果樹園やぶどう畑を持っており、ワイン作りを小さい時から当たり前の手伝っていた環境に育つ。1996年ロンドンへ渡り、金融街シティーにあるレストランで全セクションのシェフを勤め、その後、師と仰ぐシェフの元、ハーリズバーという会員制の高級レストランで料理の腕を磨いた。幼い頃から日本に興味があり、柔道をしていた経験から武士道や、侍魂に心惹かれていたため、1999年来日を果たし、日本で最初のイタリア人オーナーシェフとして有名な、カルミネ氏のレストランで総料理長として4年間の経験を積み、2004年2月に神楽坂にヴェネト料理専門店としてリストランテ・ステファノをオープンさせる。オープン以来、彼の料理は数多くの人々に愛され、心を豊かに満たし、かけがえのない時間を提供する数少ない名店となった。現在では、在京パチカン大使館ご用達シェフである。

公式サイトはこちら <http://stefano-jp.com/wp/>



◆福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA

セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

愛知県名古屋市出身。1987年シェフとして名古屋東急ホテルの開業を経験し、その間、毎年数回にわたる海外研修を行い、フランスを中心に一流レストラン・ホテルで研鑽を積んだ。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し、以来ホテルの料理に関する総合プロデューサー役として、料飲部門を牽引、統括する。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、お客さまよりも高い支持を得ている。2008年、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。副総支配人に就任。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。2017年、一般社団法人日本エスコフィエ協会第7代会長に就任。2018年「農事功労章—オフィシエ」昇叙。



◆オペラ「セビリアの理髪師」キャスト



池田理代子
脚本・進行役
ベルタ



榛葉昌寛
テノール
アルマヴィーヴァ伯爵



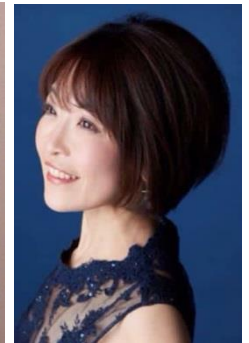
村田孝高
バリトン
フィガロ



中野亜維里
ソプラノ
ロジーナ



パク・ドンイル
バリトン
バルトロ



細川智美
ピアノ

◆ジョアッキーノ・ロッシーニ Gioachino ROSSINI (1792-1868)

史上最高の美食家であった作曲家

イタリア、ペーザロ市で生まれた世界最高峰のオペラ作家。「ウィリアム・テル」を最後に37歳で作曲家を引退し、76歳で亡くなるまで「美食家」としてその名を世界に知らしめた。パリとボローニャで会員制美食アカデミーを運営し、そこでは“世界中の美食と音楽の饗宴”が行われていた。

