



KANAZAWA TOKYU HOTEL

2019年8月26日

金沢東急ホテル 35周年記念イベント
～美食の饗宴～ 名古屋東急ホテル×金沢東急ホテル
一夜限りのスペシャルコラボディナーのご案内



金沢東急ホテル（石川県金沢市、総支配人：遠藤健司）では、2019年9月7日（土）にレストラン「マレ・ドール」にて、スペシャルイベント「金沢東急ホテル 35周年記念イベント～美食の饗宴～」を開催します。

本ホテルは2020年9月1日（火）に35周年を迎えます。これに先立ち、名古屋東急ホテル総料理長 前島浩行と金沢東急ホテル料理長 出牛秀明が一夜限りのスペシャルコラボレーションディナーをお届けします。

前島は愛知県産ブランド魚「絹姫サーモン」と金沢の地物を用いたフレンチを。出牛は、48時間マリネしてじっくり煮込んだ牛ホホ肉の煮込みとフカヒレのコンソメスープをお客様の目の前で仕上げます。出来立ての料理をご堪能いただけるのも、本イベントの楽しみのひとつです。また、ソムリエが料理に合わせたワイン5種も用意します。

両料理長たちのスペシャリテとワインのペアリングを、ぜひこの機会にお楽しみください。

<概要>

- ◆名称：金沢東急ホテル 35周年記念イベント
～美食の饗宴～ 名古屋東急ホテル×金沢東急ホテル
一夜限りのスペシャルコラボディナー
- ◆期日：2019年9月7日（土）※要予約
- ◆場所：金沢東急ホテル マレ・ドール（2階）
- ◆時間：受付 18:00～ イベントスタート 18:30
- ◆料金：1名さま 15,000円（消費税・サービス料込）
- ◆内容：コースディナー、ドリンク
〔料理メニュー〕
 - ・絹姫サーモンのタルタルと茄子のフォンダン キャビアと共に
 - ・フォワグラムースとオレンジのコンフィチュール エスニックの香り
 - ・加賀太きゅうりの器に載せた海の幸のマリネ 珠洲塩のジュレと共に
 - ・フカヒレのコンソメスープ
 - ・オマール海老を纏った“ノドグロ”の蒸し煮 ペルノー酒風味のバターソース
 - ・国産牛ホホ肉の赤ワイン煮 滑らかなジャガイモのピューレ添え
 - ・加賀棒茶のティ・ラ・ミス 抹茶の香りを付けて

〔ワインリスト〕

- ・ Montaudon Class M
- ・ Alsace Blanc Marcel Deiss
- ・ Chablis 1er Cru Mont de Milieu Domaine Pinson
- ・ Chateau d'Armailhac
- ・ Taylor's Fine Ruby Port

- ◆ご予約・お問い合わせ：TEL 076-231-3913（レストラン マレ・ドール直通 9:00～21:00）

■名古屋東急ホテル総料理長 前島浩行



- 1998年 レストラン「ロワール」配属
- 2005年 フランス・パリ「ホテル・ド・クリヨン」にて研修
- 2008年 レストラン「ロワール」 フランス料理シェフ就任
- 2011年 名古屋東急ホテル 宴会部門シェフ就任
- 2014年 セルリアンタワー東急ホテル 宴会部門シェフ就任
- 2017年 名古屋東急ホテル 7代目総料理長就任
フランス料理界の巨匠 ミッシェル・ロスタン氏との饗宴

■金沢東急ホテル料理長 出牛秀明



- 1997年 パンパシフィックホテル横浜(現横浜ベイホテル東急)
- 2003年 クイーンアリス アシスタントシェフ
- 2004年 カフェトスカ アシスタントシェフ
- 2007年 宴会部門シェフ就任
- 2017年 金沢東急ホテル料理長就任。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

金沢東急ホテル 広報・宣伝／児嶋、水野 TEL076-231-3912(宴会事務所直通)

FAX076-265-6481

取材窓口 児嶋 Email m.kojima@tokyuhotels.co.jp

URL <https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/>