

2014年7月10日

初饗宴決定！“禅の心”と“フランスのエスプリ”が共鳴しあう 秋のスペシャルイベント
美食家のためのプレミアム晚餐会 『共生(ともいき)の時間』

～TOMOIKI～禅の言葉とフランス料理で満たされる心の贅沢～

2014年11月12日(水)19:00開宴/8月1日(金)より予約受付開始

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：野々部孝司)では、この秋、今やビジネスやライフスタイルにおいて世界の著名人からも注目を浴びている「禅の世界」と、食の芸術として世界を魅了している「フランス料理」のコラボレーションをお楽しみいただけるイベントを開催いたします。禅僧にして庭園デザイナー、そして執筆家としても活躍中の枡野 俊明(ますの・しゅんみょう)氏をお迎えして、禅から学ぶ「美しい所作」や「おもてなしの心」をテーマにしたセミナーと、当ホテル総料理長 福田 順彦(ふくだ・のぶひこ)によるフランス料理のフルコースディナーをお楽しみいただける初饗宴企画となっております。開催日時は、2014年11月12日(水)19:00開宴、販売価格は、1名さま17,000円(フリードリンク：サービス料・消費税込)となっております。



SHUNMYO MASUNO



NOBUHIKO FUKUDA

※企画の詳細は下記添付資料をご参照ください

■添付資料

1.企画・開催概要 2.出演者プロフィール

◎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/山野、西澤、川島、三浦 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail:取材窓口 山野 t.yamano@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.企画・開催概要

この企画は、開業当初よりホテルのコンセプトとして掲げている「ホテル空間から次世代に繋ぐ文化の発信」を基本テーマに立案されました。2001年渋谷の地で産声をあげた当ホテルは、この13年間、目まぐるしく変化を遂げる時代とともに成長してまいりました。ITの普及とともにコミュニケーション形態が激変、便利な反面、人間関係は複雑になってきた側面もあります。そのような時代背景の中で改めて注目を集めている「禅の心」。今の時代を牽引する多くの著名人や文化人にも影響を与え、日常生活でもビジネスでも道しるべとなりうる禅の言葉や考え方は、今尚、瑞々しさに溢れています。

食の世界では、科学や技術の発達によって、一年中どこでも同じものを食べられる時代となりました。旬のものや、その地域ならではの食材の垣根は低くなりつつあるからこそ、食育という形で次世代の子供達に、旬の食材や料理本来の美味しさを伝え続けることの大切さも見直されています。総料理長の福田はその重要性を鑑み、食育への啓蒙をライフワークのひとつとして活動しております。

そのような背景から、「禅」と「フランス料理」一見全く違う分野でありながら、長い歴史を経ても普遍的な価値を見出してくれる「文化」として、イベントではその素晴らしさを発信してまいります。

このたび登壇いただく柘野俊明氏には、セルリアンタワー東急ホテル開業時、ロビーに隣接する庭園を手がけていただきました。「閑坐して松風を聴く」という禅語に因んで「閑坐庭」（かんざてい）と命名された庭園は、国内外、さまざまなご用途でホテルを訪れるお客さまに「心を研ぎ澄まして静かな心を取り戻していただく」癒しの空間となっております。セミナーでは、美意識やおもてなしの心を禅の教えから感じていただく内容でお届けいたします。

ディナーにはフランス共和国政府から「農事功労章—シュヴァリエ」を受章した福田順彦がこの日のためにコーディネートしたメニューをフルコースをご用意いたします。自然の摂理を大切に食材を用いることにこだわり、「基本を大切にすること＝時代を超えて引き継がれていくもの」という魂を込めた料理で、「口福（こうふく）のひとつとき」を提供いたします。今回のイベントを通じて、日本とフランス、禅の世界とフランス料理、国境や文化の枠を超えて共鳴する“共生（ともいき）の時間”をお過ごしいただきながら、“心の贅沢”を楽しんでいただく機会をつくりたいと考えております。

■イベント名称 美食家のためのプレミアム晚餐会

『共生の時間』～TOMOIKI—禅の言葉とフランス料理で満たされる心の贅沢～

■日 時：2014年11月12（水）受付開始18：30 開宴19：00

■料 金：1名さま 17,000円（サービス料・消費税込） ※ご予約制・事前お振込みにて承ります。

■会 場：セルリアンタワーボールルーム（B2F）

■内 容：柘野 俊明氏セミナー×福田 順彦フランス料理フルコース&フリードリンク

■出 演：・柘野 俊明（ますの・しゅんみょう）

曹洞宗徳雄山建功寺住職、庭園デザイナー、多摩美術大学環境デザイン学科教授、日本造園設計代表

・福田 順彦（ふくだ・のぶひこ）

セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長

■予約受付開始：2014年8月1日（金）11：00より。

■ドレスコード：男性はジャケット着用をお願いいたします。

■予約・問合せ：TEL:03-3476-3533（バンケットオフィス）10：00～19：00



柘野俊明氏 「閑坐庭」

ロビーラウンジ「坐忘」に閑坐し、庭と心静かに対峙したときに湧き出る豊かな感受性や柔軟な心を取り戻してくれる空間としてデザインされました。石が岸に寄せる波のようにラウンジ内まで入り込み、ロビー中央の石の「花入れ」と結実。日本の空間作りの特徴である外部空間と内部空間の関係性を高め、その中間領域の充実をはかることに情熱を注いだ作品です。



福田順彦の料理イメージ

食材への深い愛情と召し上がる方への思いやりから紡ぎ出される料理はこれまで多くのお客さまの心を捉えてまいりました。デザインや、見ための美しさはもとより、食材への徹底的なこだわりと探究心、細部にいたるまで妥協のない姿勢は、日々若いスタッフにも刺激を与えています。

2.出演者プロフィール

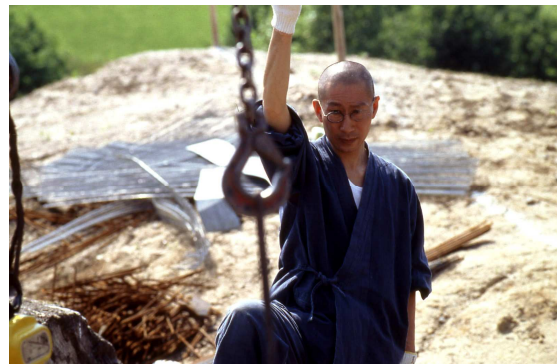
◆枅野 俊明 SHUNMYO MASUNO

曹洞宗徳雄山建功寺住職 庭園デザイナー 日本造園設計代表
多摩美術大学環境デザイン学科教授

大学卒業後、大本山總持寺にて修行、禪の庭の創作活動を続け、国内外さまざまな大学や美術館等で講演を行う。庭園デザイナーとして芸術選奨文部大臣新人賞を初めて受賞。ほか、外務大臣表彰、カナダ政府やドイツ連邦共和国より受賞歴をもつ。

2006年に「ニューズウィーク日本版」で「世界が尊敬する日本人100人」に選出される。

当ホテルの庭園「閑坐庭」をはじめ、在日カナダ大使館やベルリン日本庭園、ベルゲン大学新校舎庭園などがある。執筆家としても活躍中で、主な著書に「禅 シンプル生活のすすめ」(三笠書房)、「美しい人をつくる『所作』の基本」(幻冬舎)、「共生のデザイン 禅の発想が表現をひらく」(フィルムアート社)のほか、作品集「禅の庭 枅野俊明の世界」(毎日新聞社)など多数。



◆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年ホテル開業時より総料理長に就任。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。

