

1日2室限定の夕・朝食付き特別プラン 「ローラン・ジャンン プロモーション 宿泊プラン」販売

2015年7月14日(火)~7月31(金)の間のご宿泊

驚きと感動があふれ出す「忘れえぬ食卓」と、ラグジュアリーな宿泊のプラン

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、今年も「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエ、ローラン・ジャンン氏の来日企画としてレストラン「クーカーニョ」で、「ローラン・ジャンン プロモーション 2015」を開催いたします。この人気グルメ企画とあわせて、最上級カテゴリーの高層階の客室にご宿泊いただき、宿泊プランを特別価格にて設定いたしました。当日は心ゆくまでディナーとデザートをお楽しみいただいた後、余韻に浸りながら眺望の美しいお部屋でのご滞在をお楽しみください。

期間は2015年7月14日(火)~7月31日(金)。ご料金は2名さま合計70,700円からご用意いたしております。



- 【宿泊プランの日程】 2015年7月14日(火)~7月31日(金)の間のご宿泊
- 【ディナーの時間】 17:30~22:30 (21:00 L.O.)
- 【ディナーの場所】 タワーズレストラン「クーカーニョ」(40F)
- 【プラン内容】 高層階セルリアンフロア(35~37F)での1泊2食付の宿泊プラン
エグゼクティブサロンでのひとときや、フィットネスクラブのご利用など数々の特典を滞在中にご堪能いただけるフロアです。朝食はエグゼクティブサロンでの洋食ブッフェや、ルームサービス、「かるめら」や「金田中 草」での朝食もお選びいただけます。
- 【1泊1室あたり料金】
 サントノーレコース(キング34㎡/スーペリアツイン37㎡) 70,700円~(2名さま利用)
 ガストロノミーコース(キング34㎡/スーペリアツイン37㎡) 76,700円~(2名さま利用)

※ご夕食・ご朝食各2名さま分が上記ご宿泊料金に含まれております。
 ※宿泊のご予約時に、レストラン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。
 ※表示の料金にはサービス料10%及び消費税8%が含まれております。
 ※東京都宿泊税を別途お預かりいたします。

※掲載の写真は、過去に来日した際に提供された作品やイメージ写真です。

※企画の詳細は次ページの添付資料をご参照ください

- 添付資料 1.ローラン・ジャンン プロモーションについて 2.セルリアンフロアについて 3.シェフプロフィール
 4.「クーカーニョ」店舗詳細 5.ローラン・ジャンン来日関連企画紹介 6.プラン料金等詳細について

◎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、水野、川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 水野 g.mizuno@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。

1. ローラン・ジャン プロモーションについて

「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエ ローラン・ジャン氏のスイーツと「クーカーニョ」シェフ 永妻信人のプロヴァンス料理のコラボレーション企画です。

年に1度の来日の際は、本人が直接日本のお客さまとふれあいながら、自身のオリジナルデザートイベントやレストラン、ペストリーショップにてご紹介しております。ジャン氏のデザートは単に美しく美味しいというだけではなく、彼の夢や希望そして“遊び心の哲学”に満ち溢れ、ひとつひとつのお菓子作りにおいてストーリーを表現しているのが特徴です。召し上がっていただいた方がその物語を肌で感じ、驚きと感動があふれ出す。まるで舞台のワンシーンが展開するデザートの数々を、毎年日本のファンに届けてくれております。7月14日(火)～7月16日(木)の3日間は、ローラン・ジャン氏本人が在店し、皆さまの各テーブルにご挨拶にまいります。

当ホテルは2002年、開業1周年の記念事業の一環として「ローラン・ジャン」と技術提携を結びました。提携後は彼が培ってきた“技術、アイデア、デザートに対する想い”を惜しみなくセルリアンタワー東急ホテルのパティシエに伝授し、日本の若きパティシエ育成のために尽力、“日本で唯一、ローラン・ジャンがプロデュースするデザートを楽しめるホテル”として知られるようになりました。現在は、日本のファンはもとより、製菓マーケットに携わる方々からも注目をいただいております。

料理を担当するのは「クーカーニョ」のシェフ永妻信人で、フランスでの修行経験を活かした確かな技術とアーティスティックな感性でお作りする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・ジャン氏が提案する“デザートのコース”が始まります。

毎年この時期を心待ちにしてくださっているゲストも多数、プロヴァンス料理とジャン氏のデザートをコース仕立てでお楽しみいただける人気企画です。

■期 日：2015年7月14日(火)～2015年7月31日(金)

※ローラン・ジャン氏在店期間は、2015年7月14日(火)～2015年7月16日(木)の3日間。

■場 所：タワーズレストラン「クーカーニョ」(40F)

TEL：03-3476-3404

インターネット <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/coucagno/>

■時 間：ランチ：11:30～15:00 (14:00 L.O.) デイナー：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。

MENU SAINT-HONORE

サントノーレ

冷製コンソメとヴィシソワーズ“パリ ソワール”

フォワグラのバリエーション
シェフのイメージーション

オマール海老を詰めたコンキリオニ
キャビアとともに

鱈と色鮮やかな野菜のシンフォニー
ほうれん草とスパイシーなカレーオイル

ブレス産 仔鳩胸肉のロティ
じっくり煮込んだポトフのミルフィーユをそえて

アヴァン デセール

ローラン・ジャン スペシャルデザート 2015

コーヒー・紅茶またはハーブティーと小菓子

MENU GASTRONOMIE

ガストロノミー

3種類の小さな贈り物

シリアルを纏わせたフォアグラのポワレ
人参とオレンジのピューレ
ラヴェンダー風味のガストリックソース

殻付き蛤の入ったアイゴブリード
シェフのイメージーション

鱈のグリエ香草風味 野菜の庭園仕立て
レモンコンフィソース

牛フィレ肉のロッシニー
発酵バター薫るじゃがいものピューレ
マディラ酒の薫り漂うソース

アヴァン デセール

ローラン・ジャン スペシャルデザート 2015

コーヒー・紅茶またはハーブティーと小菓子

2. 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、パリを代表するシェフ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つ星の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、1年に一度の来日の度にパリの最新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。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」は「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パリでも屈指の老舗ホテルです。



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つ星レストランをスタートに2年間修業。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、福田順彦とともに働きたいという想いから入社。

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」などで研鑽を積む。ホテル内の様々な調理セクションを経験した後、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。

素材の持ち味を活かし、五感を刺激するプロヴァンス料理を追究しながら、繊細で芸術的な一皿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。2015年 日本シャルキュトリ協会主催「第1回プロ向けシャルキュトリコンクール」決勝大会3位入賞。



3. 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・コカーニュ」(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こと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星空を感じながら、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。ワインリストもお料理にあわせて豊富にご用意、ソムリエがお好みやシチュエーションにあわせてご提案いたします。



4. ローラン・ジャンン来日関連企画紹介

◆ローラン・ジャンン来日記念企画 イベント 五感をゆさぶるドラマティックな晚餐会 「The Five Senses」開催決定!

ローラン・ジャンンとセルリアンタワー東急ホテル総料理長福田順彦が「五感」をテーマに繰り広げる最高にドラマティックな食のエンターテインメントがこの夏開幕いたします。

- 開催日時：2015年7月13日(月) 19:00 開宴
- 料 金：23,000円(消費税・サービス料込) ※ご予約制・事前振込制
- 場 所：セルリアンタワーボールルーム (B2F)
- 内 容：フランス料理フルコース&フリードリンク
- ご予約・お問い合わせ：電話 03-3476-3533 (バンケットオフィス)
10:00~19:00 またはインターネットにて。
<https://www.ceruleantower-hotel.com/event/5senses/>



5. 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」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きます。その他、「エグゼクティブサロン」のご利用や、館内レストランや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、ホテル自慢の景色を眺めながら、ホテルステイをお楽しみください。

6. プラン料金等詳細について

1泊1室あたり料金 (2名さま利用)

キング (34㎡) / スーペリアツイン (37㎡)

(1室あたり料金、2名さまご利用)

サントノーレコース	70,700円～78,400円
ガストロノミーコース	76,700円～84,400円

ジュニアスイートツイン (59㎡) / ジュニアスイートキング (59㎡)

(1室あたり料金、2名さまご利用)

サントノーレコース	85,500円
ガストロノミーコース	91,500円



【専用サロン エグゼクティブサロン(35F)のご利用等、エグゼクティブフロアの特典をご利用いただけます。】



■このプランでは、「エグゼクティブサロン」にて洋食buffetのご朝食、もしくはレストランまたはルームサービスでのご朝食をご用意しております。

下記のいずれからかお選びいただけます。

- ・「エグゼクティブサロン」にて洋食buffetのご朝食
- ・ガーデンキッチン「かるめら」(LBF) モーニングbuffet
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
またはヘルシーブレイクファスト

■その他のセルリアンフロアの特典

- ・お部屋にエグゼクティブサロンへの直通電話をご用意しております。
専任スタッフがご滞在中のお手伝いをさせていただきます。
- ・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)
- ・エグゼクティブサロン内 ミーティングスペースご利用無料 (1回/2時間まで)
- ・ターンダウンサービス
- ・スーツプレスサービス (3泊以上のお客様)
- ・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)
- ・ご滞在中ミネラルウォーターのご用意
- ・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)以上のお客様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歳以上のお客様さまに限らせていただいております。

※表示額にはサービス料10%および消費税が含まれております。

※東京都宿泊税を別途お預かり致します。