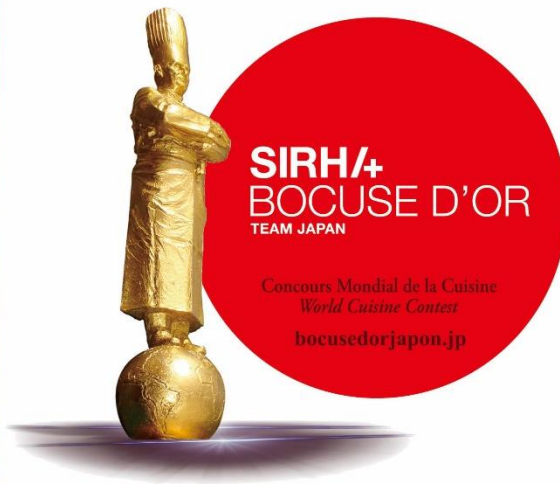


Press Release

2023年12月1日

「都季 (TOKI)」料理長 浅野哲也
ボキューズ・ドール国際料理コンクール
2027年日本代表に選出

一夜限りの『シェフズテーブル』イベントを2024年1月28日(日)に開催



京都市の中心、世界遺産二条城前に位置する5つ星ホテル「HOTEL THE MITSUI KYOTO (ホテル ザ ミツイ キョウト)」(所在地: 京都府京都市中京区油小路通二条下る二条油小路町284 総支配人: 楠井 学)にある、シグネチャーレストラン都季(TOKI)の料理長 浅野哲也が2023年11月11日に開催された「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」の日本代表選考決勝大会にて優勝、2027年の代表選手に選出されました。これを記念して、HOTEL THE MITSUI KYOTOでは2024年1月28日(日)に一夜限りの「シェフズテーブル」イベントを開催。決勝大会を勝ち抜いた食材と、繊細な感性が紡ぎ出す特別な凱旋ディナーをご堪能ください。

<https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/20231201>

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」は、1987年に“現代フランス料理の父”と称されるポール・ボキューズにより創設された世界的なフランス料理コンクール。“料理人にとって最も栄誉あるコンクール”として、フランスのリヨンで2年に1度世界大会が実施されます。2025・2027年の本選に向けた代表選考決勝大会で、当ホテル「都季」の浅野哲也シェフが優勝。2027年大会日本代表の座を勝ち取りました。

決勝の課題食材となったのは鳥取県産「紅ズワイガニ」と「ヒラメ」、「村上農園のマイクロハーブ」。浅野は食材にインスパイアされたイメージを、魚介を育む“海”と“生命”で表現しました。紅ズワイガニとヒラメのガランティースは最も旨味を引き立てるムース仕立てにし、その美味しさで鳥取県からの「プルミエとっとり海の幸賞」も受賞。村上農園のハーブは水・大地・植物を模した瑞々しいサラダに。サステナブルな錫のプラッターで提供し“持続可能なモノづくりを行う日本の文化を発信していきたい”という想いも込めました。

今回の「シェフズテーブル」では、決戦大会の課題食材を用いた、決戦の地フランスへ挑む熱き想いで創作した特別コースを提供。浅野による大会時のエピソード、日本代表として世界に挑む決意や将来の展望についてのお話もお楽しみください。

ソムリエ厳選のペアリングコースとともに、驚きと感動に満ちたここだけの美食体験をお届けいたします。

ボキューズ・ドール国際料理コンクール 2027 日本代表「都季 (TOKI)」料理長 浅野哲也

『シェフズテーブル』 イベント概要

■日時： 2024年1月28日(日) 限定40名様(先着順)

■場所： 1F 都季(TOKI)

■時間： 開場 17:00

開宴 17:30

■料金： お一人様 ¥48,000 *税金・サービス料込

■内容： 一夜限りのスペシャルコース(5品)

ワインペアリング付き

■ご予約・お問い合わせ：

レストラン予約専用番号：075-468-3166

レストラン予約専用メールアドレス：restaurants.kyoto@hotelthemitsui.com

オンライン予約：<https://www.hotelthemitsui.com/>



浅野哲也 プロフィール



オランダ、フランスの数々の名店で修業した後、「リッツ・パリ」に勤務。2017年に日本人初となる「リッツ・パリ」のメインダイニング統括副料理長に就任。ミシュランガイドで2つ星を獲得した「エスパドン」をはじめとする、同ホテルのすべてのレストランを総料理長とともに統括した。2019年12月に「HOTEL THE MITSUI KYOTO」の「都季 TOKI」料理長に就任。2023年11月に行われた「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」において2027年大会日本代表に選出。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

HOTEL THE MITSUI KYOTO について

HOTEL THE MITSUI KYOTO は二条城至近に 250 年以上にわたって存在した三井総領家の邸宅跡地にて 2020 年 11 月 3 日に誕生いたしました。

選びぬかれた天然の素材と工芸技術によって作り上げた 161 室の客室に、選りすぐりの食材と料理人の卓越した腕によりお届けする 3 つのレストラン&バー。

そして、敷地内に湧き上がる天然温泉が楽しめる SPA エリアなど、多彩な施設を備えています。また、2023 年 2 月には、世界一流のホテルやレストラン、スパの格付けを行う米国の『フォーブス・トラベルガイド

2023』において最高評価である「5 つ星」を獲得。これは、日本ではじめて開業初年度の審査で 5 つ星を獲得した 2022 年に続き 2 年連続となります。

「日本の美しさ - EMBRACING JAPAN'S BEAUTY -」というブランドコンセプトのもと、伝統文化や建築、工芸、食などに見られる日本独自の美しさを大切にしながら、すべてのお客様に特別な体験とくつろぎを提供いたします。HOTEL THE MITSUI KYOTO の最新情報は <https://www.hotelthemitsui.com/> をご覧ください。



主な受賞・認定歴

2023 年 10 月 権威ある米国の旅行誌『コンデナスト・トラベラー誌』の「2023 年 リーダーズ・チョイス・アワード」にて日本のホテルトップ 10 に選定。

2023 年 7 月 米国大手旅行専門誌「Travel + Leisure」の『世界のトップホテル 100』にて日本で最上位のホテルに選出。

2023 年 2 月 『フォーブス・トラベルガイド 2023』の「スパ部門」において、「サーマルスプリング SPA」が 4 つ星を獲得。

2023 年 2 月 『フォーブス・トラベルガイド 2023』の「ホテル部門」において、日本ではじめて開業初年度の審査で 5 つ星を獲得した 2022 年に続き、2 年連続で最高評価の 5 つ星を獲得。

2021 年 10 月 公益財団法人日本デザイン振興協会主催の『2021 年度グッドデザイン賞』を受賞。

2021 年 7 月 ホテル表玄関にある「梶井宮門」が『登録有形文化財（建造物）』に登録。

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

HOTEL THE MITSUI KYOTO

セールス&マーケティング コミュニケーション

担当：峯 TEL : 075-468-3110 / FAX : 075-468-8681 / E-Mail : communication.kyoto@hotelthemitsui.com