

2024年7月3日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

2名の総料理長によるシグネチャーディッシュが登場！**「加賀屋×ホテルグランヴィア京都 Gastronomy Dinner
～歴史・料理・芸術の饗宴～」****ディナーイベント開催のお知らせ**

～グラスの奥深さを体感できるリーデルミニセミナーも同時開催～

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都市下京区、代表取締役社長 伊勢正文）が運営するホテルグランヴィア京都（総支配人 右京和正）は、石川県と京都府の食材を使用し、日本料理とフレンチの和洋の各技法を取り入れたコラボレーション料理とペアリングドリンクが楽しめる一夜限りのディナーイベント「加賀屋×ホテルグランヴィア京都 Gastronomy Dinner～歴史・料理・芸術の饗宴～」を2024年8月11日（日・祝）に宴会場にて開催いたします。

今回のイベントでは、和倉温泉加賀屋 総料理長 宇小氏とホテルグランヴィア京都 総料理長 柏木によるそれぞれの持ち味を活かしたお料理の数々をコース仕立てにてご提供します。また、能登や亀岡などそれぞれの土地の食材を使用し、料理を盛り付ける器には、石川県の奥能登・合鹿地方で作られたことから名づけられた「合鹿椀」や京焼・清水焼「いっちゃん」の器を使用するなど地元のものにこだわり仕上げています。

飲み物には、お料理に合わせてソムリエと SAKE DIPLOMA によってペアリングした日本酒とワインを265年以上もの歴史を誇るワイングラスの名門ブランド RIEDEL 社の豊富なグラスの中から理想的なグラスにてご提供します。

また、グラスとの深いつながりをご体感いただける「リーデルミニセミナー」を同時開催いたします。香りや口当たりの変化を感じながらお料理とともに楽しみください。



画像：和倉温泉加賀屋 総料理長 宇小氏（左） ホテルグランヴィア京都 総料理長 柏木（右）

【イベント概要】

開催日時 : 2024/8/11 (日・祝)
 開催場所 : ホテルグランヴィア京都 3F 宴会場「源氏の間」
 開催時間 : 18:00~20:45 (受付 17:30~)
 販売価格 : 33,000 円 (税サ込)
 料理 : コース料理
 お飲み物 : 日本酒 2 種・ワイン 3 種 (料理に合わせてお席へ提供)
 ※ノンアルコールドリンクもご用意しております。
 問い合わせ : ホテルグランヴィア京都 営業部直通 TEL:075-342-5511 (9:00~18:00)
 HP・予約 : <https://www.granvia-kyoto.co.jp/event/589/>

◆リーデルミニセミナー同時開催

日本ソムリエ協会認定ソムリエ リーデル・ジャパン グラス・アドバイザー 木下義文氏をお招きし、リーデルミニセミナーを実施いたします。



【講師】リーデル・ジャパン グラス・アドバイザー 木下 義文氏

学生時代にイタリアンレストランでの調理師経験の中で、ワインの奥深さに魅了され調理師免許、一般社団法人 日本ソムリエ協会(JSA)ソムリエ資格を取得。

その後、フランスアルザス地方、ブルゴーニュ地方のワイナリーにも訪問しワインの奥深さに魅了される。

リーデル・グラスの素晴らしさに感銘を受け、リーデル・ジャパン(RSN Japan)株式会社に入社。“ワインを日常にもっと楽しく”がポリシー。素敵なお酒ライフを送れるようなセミナーを目指し、リーデル・ジャパン リテールマネージャーとして勤務。

◆料理について



画像：前菜 能登のにぎわい イメージ

2名の総料理長の技術や感性を結集したコース料理には、和と洋の各技法を取り入れたコラボレーション料理をご提供いたします。

【メニュー構成】

アミューズ	・・・ 柏木
前菜 能登のにぎわい	・・・ 宇小氏
煮物椀「じぶ煮」	・・・ 宇小氏
加賀野菜と京野菜のシグネチャーディッシュ	・・・ 宇小氏×柏木
魚料理 鱧・丹波完熟梅	・・・ 柏木
肉料理 亀岡牛	・・・ 柏木
御飯物 ふぐ真子茶漬け、香物三種	・・・ 宇小氏
デザート 石川県産 梨、加賀棒茶、季の美	・・・ 柏木

※季節・仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。



画像：亀岡牛を使用し金箔を纏った肉料理 イメージ



和倉温泉 加賀屋 総料理長 宇小藤雄氏

1971年加賀屋に入社後、東京や大阪の料亭で修行を重ね、1998年加賀屋五代目料理長に就任。2008年には、料理旅館金沢茶屋オープンの際、料理長として立ち上げに携わり、2014年4月加賀屋総料理長に就任し、現在に至る。
 和倉調理師会 会長、公益社団法人 石川県調理師会 理事
 石川県日本調理技能士会 副会長、日本旅館協会日本料理 指南役
 2019年 厚生労働大臣賞受賞



ホテルグランヴィア京都 総料理長 柏木健一

2003年第37回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン第1位、同年12月の世界大会では第3位に入賞。
 2004年世界料理オリンピック リージョナルチーム・日本代表 銀メダルなどの受賞歴を持つ。その後、フランスの3つ星レストランでの経験を経て、2022年6月にホテルグランヴィア京都調理部長 兼 総料理長に就任し、現在に至る。

◆株式会社 加賀屋



能登半島・和倉温泉「加賀屋」明治39年創業以来、代々の女将より連綿と受け継がれてきた小さな気配り、心配りが、今も息づいています。

4棟からなる客室は、花々や掛け軸などさりげなく配した純和風の佇まい。

館内には、輪島塗・九谷焼・加賀友禅など地元伝統工芸品が散りばめられ、日本の伝統美を感じていただけます。

主催：ホテルグランヴィア京都、協力：株式会社加賀屋、RSN Japan 株式会社

「CO2 ゼロ MICE[®]」 Powered by JTB コミュニケーションデザイン

本イベントは「グリーン電力証書」を利用し、CO₂が排出されない再生可能エネルギーを使用して開催いたします。

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記の QR コードよりご覧ください。

JR HOTEL
MEMBERS



P WESTER ポイント



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都

営業部 マーケティンググループ

TEL：075-342-5510 FAX：075-342-5541

福岡 E-mail: c_fukuoka@granvia-kyoto.co.jp 富野 E-mail: y_tomino@granvia-kyoto.co.jp