

2012年11月20日

ホテル日航東京

5名のスターシェフによる夢のコラボ・ウェディングメニュー

「パルフェ タムール」予約開始

～JAL ホテルズ 8 ホテルだけで堪能できる至極のフルコース～

予約開始:2012年12月1日(土)

<http://www.jalhotels.com/jp/parfaitamour/>

■人気イタリアンシェフ マリオ・フリットリ氏、日本を代表するパティシエ 鎧塚俊彦氏が新たに参加

画像ダウンロード:<http://www.jalhotels.com/jp/parfaitamour/pr/>

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、2012年12月1日(土)に、JALホテルズ(本社:東京都品川区東品川、代表取締役社長:マルセル・ファン・アルスト)とCHEF-1の共同開発による夢のコラボ・ウェディングメニュー「パルフェ タムール」を予約開始いたします。「パルフェ タムール」は、ジャンルを超えて集結した5名のスターシェフが冷前菜、温前菜、プリモピアット(前菜後の第一皿)、魚料理、デザートをそれぞれ担当し、メインの肉料理を各ホテル料理長が披露する全6品を基本としたウェディングコースメニューで2013年4月1日(月)以降の披露宴が対象となります。同日よりその他JALホテルズ7ホテルでも同時展開いたします。

「パルフェ タムール」第一弾は、2011年9月1日(木)～2013年3月31日(日)の披露宴を対象に「永遠の愛」をテーマにかかげ、新しいコンセプトのウェディングコースメニューとして、日本中の食通のお客様にご好評いただきました。

Parfait Amour



第2弾となる今回は、東京で最も予約が困難と言われる人気和食の恵比寿「贅否両論」オーナーシェフ 笠原将弘は、腰が曲がるまでふたりで手を取り合ってほしいという願いをこめてオマール海老をつかった冷前菜「幸福祝菜～海の貴婦人からの贈り物～」、ナチュラル フレンチ キュイジーヌで名高く天皇陛下主催の晩餐会を手がけたホテル日航東京の調理顧問 河合隆良は、相性のよい帆立貝とフォアグラを新郎と新婦に見立てた温前菜「ホタテとフォアグラのマリアージュ 五色のベールをまとい」を考案。西麻布「マリオ・イ・センチエリ」オーナーで、テレビやCMなど多方面で活躍中のマリオ・フリットリは、相思相愛の象徴であるホロホロ鳥を使用したプリモピアット「パスタ・フェリーチェ ホロホロ鳥とポルチーニのラグーとともに」、フレンチの鉄人であり、「ラ・ロシェル」オーナーシェフ 坂井宏行は、“和み”と“日本”を感じさせる魚料理「エメラルドポワソン 和が薫るコキュアージュソース」。そして、日本人初の三ツ星レストラン・パティシエとしても有名な恵比寿「トシ・ヨロイツカ」オーナー 鎧塚俊彦が太陽のような愛を表現したショコラのデザート「ショコラ・ド・アムール」と、永遠の愛を誓う日にふさわしい夢のコラボ・ウェディングメニューに仕上がりました。メインディッシュの肉料理は、それぞれのホテルのシェフが担当し、ホテル日航東京では、料理長 亀山政弘が担当します。



本メニューを申し込んだカップルには、シェフによる料理メニュー紹介 DVD を披露宴で上映いただけるサービスをご用意しております。おふたりの門出を祝う至極のフルコースで、心残るウェディングを叶えます。

■JAL ホテルズ 概要

全国各地に「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル」及び「ホテル JAL シティ」を展開しているホテルオークラグループのホテル運営会社。1970 年、日本航空の出資による設立以来、ホテルオペレーターとして国内外で事業拡大を展開。2010 年 9 月 30 日より、オークラ ホテルズ & リゾーツのパートナーブランドとなり、各事業のシナジー効果を生かした顧客の利便性の向上を図る。ホテルの総数は、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル 40（国内: 22、海外: 18）、ホテルJALシティ 12（すべて国内）の合計 52 ホテル、総客室数は 16,151 室。今後は 2013 年に「ホテル・ニッコー広州」(NHI, 411 室)、「ホテル・ニッコー蘇州」(NHI, 475 室)の開業を予定しており、世界各国に事業展開している。

■CHEF-1 概要

「料理の鉄人」や「愛のエプロン」を生んだ演出家 田中経一と「魂のワンスプーン」や「嗚呼！花の料理人」を企画した放送作家 すずき B を発起人として、日本のシェフとレストランを元気にするために発足したプロジェクト。「一流」シェフが「一夜」限りのコラボ、究極の「一皿」、「1日」シェフ体験等々、「シェフ」×「1」をキーワードにトップシェフを集めてのイベントをプロデュース。2011 年の震災後は、スターシェフたちで被災地を訪れ、炊き出しボランティアも実施。「料理」にまつわる様々なアクションを起こし、各方面から注目されている。

U R L : <http://www.chef-1.com>

<パルフェ タムール 概要>

商品概要 : パルフェ タムール(仏語:Parfait Amour)とは、Perfect Love の意。「永遠の愛」をテーマに、JAL ホテルズと CHEF-1 が共同開発した、5 名のスターシェフによるコラボ・ウェディングメニュー。JAL ホテルズ 8 ホテルにて展開予定で、メインディッシュの肉料理は、各ホテル料理長が担当する。

販売時期 : 2013 年 12 月 1 日(土)より予約販売開始

2013 年 4 月 1 日(月)から 2014 年 6 月 30 日(月)までの婚礼を対象

シェフ : 坂井宏行(フランス料理) / マリオ・フリットリ(イタリア料理) / 鎧塚俊彦(パティシエ) / 笠原将弘(日本料理) / 河合隆良(ナチュラル フレンチ キュイジーヌ) / 各ホテル料理長

販売施設 : ホテル日航成田、ホテル日航東京、ホテル日航大阪、ホテル日航姫路、ホテル日航奈良
ホテル日航熊本、ホテル日航高知 旭ロイヤル、ホテル日航那覇 グランドキャッスル

U R L : <http://www.jalhotels.com/jp/parfaitamour/>

■ホテル日航東京概要

名称 : ホテル日航東京

代表者 : 総支配人 本中野 真

所在地 : 〒135-8625 東京都港区台場 1-9-1

Tel 03-5500-5500(代表)

客室数 : 452 室 (全室バルコニー付)

アクセス : 新交通ゆりかもめ「台場」駅直結。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>