

2013年12月20日
ホテル日航東京

4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

スーリール ダンジュ

「パルフェ タムール “天使のほほ笑み ～sourire d'ange～”

～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～

2014年1月18日(土)予約開始

<http://www.hnt.co.jp/wedding/pa/>

ホテル日航東京(東京都港区台場、総支配人:本中野 真)は、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 “天使のほほ笑み ～sourire d'ange(スーリール ダンジュ)～」を、2014年1月18日(土)より予約開始いたします。ジャンルを超えて集結した4名のスターシェフが一皿で饗宴をした冷前菜からはじまり、スターシェフそれぞれの逸品と各ホテル料理長が披露する肉料理の全6品を基本としたウェディングコースメニューで、2014年2月1日(土)以降の披露宴が対象となります。その他 JAL ホテルズの7ホテルでも、逐次展開してまいります。

「パルフェ タムール」は、2011年に発表して以来、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支持いただいております。第三弾となる今回は「天使のほほ笑み～sourire d'ange～」をテーマに、有名シェフの逸品でつなぐ至福のフルコースは、新郎新婦やゲストに幸せのほほ笑みをもたらす天使の輪となるように願いを込めました。

「パルフェ タムール “天使のほほ笑み ～sourire d'ange～」の料理は、4名のスターシェフが饗宴した華やかな一皿「小さな天使たち～Petits Anges～」から始まります。和洋の彩り豊かな5種類の前菜に、パプリカとバジルのソースで、手と手を取り合いひとつになる様子を表現しました。2品目の温前菜は、フレンチの鉄人として著名な「ラ・ロシェル」オーナーシェフ 坂井宏行、3品目のプリモピアットは、ナチュラル フレンチ キュイジーヌで名高いホテル日航東京の調理顧問 河合隆良、4品目の魚料理は、東京で最も予約が困難と言われる人気和食の恵比寿「賛否両論」オーナーシェフ 笠原将弘、最後のデザートは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 鎧塚俊彦によるショコラのデザート、とほほ笑みがこぼれるような夢のコラボ・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、各ホテルの料理長が担当いたします。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もご用意しており、おふたりの門出を祝う至極のフルコースで、心に残るウェディングを叶えます。

なお、2014年1月18日(土)には、ホテル日航東京にて4名のスターシェフが一堂に会し、トークショーとともに「パルフェ タムール “天使のほほ笑み ～sourire d'ange～」をご試食いただけるウェディングイベントを開催いたします。



■「パルフェ タムール “天使のほほ笑み ～sourire d’ange～”」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、4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 ホテルズの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。

シェフ：坂井宏行(フランス料理)／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
ホテル日航福岡、ホテル日航熊本、ホテル日航高知 旭ロイヤル

URL：<http://www.hnt.co.jp/wedding/pa/>

■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。ニッコー・ホテルズ・インターナショナル 39 (国内: 22、海外: 17)、ホテルJALシティ 12 (すべて国内)の合計 51 ホテル、総客室数は 15,905 室。2014 年には「ホテル・ニッコー広州」(411 室)、「ホテル・ニッコー蘇州」(475 室)の開業を予定。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。

URL：<http://www.chef-1.com>

夢のウェディングメニュー新作発表試食相談会

ホテル日航東京での披露宴をご検討のお客様を対象にしたウェディングイベントを開催いたします。スターシェフが一堂に会してのトークショー、「パルフェ タムール “天使のほほ笑み ～sourire d’ange～”」の試食会を予定しております。

開催日：2014年1月18日(土) 受付 12:00 / 開演 12:30～13:30

会場：ホテル日航東京 1F 宴会場「ペガサス」

内容：

①スターシェフ4名によるトークショー

②「パルフェ タムール “天使のほほ笑み ～sourire d’ange～”」の試食会

■ホテル日航東京

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：453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/>

<参考資料>

■コラボ・ウェディングメニュー「パルフェ タムール」

冷前菜



「小さな天使たち ～Petits Anges～」

5つの小さな前菜は、開宴を祝い、集いし天使たち。パプリカとバジルのソースで、手と手を取りあい1つになる様子を表現しました。お皿の奥左から時計まわりに、坂井宏行シェフの「自身魚の昆布めと野菜のミルフィーユ、ゼリーよせ」、河合隆良シェフの「鶏の胸肉のヴァプール(蒸し料理)」、鎧塚俊彦シェフの「ケーキ・オリーブ」、笠原将弘シェフの「帆立のしんじょう、温玉のせ」、そして中央は河合シェフの「季節野菜のバーニャカウダ風」。4名のスターシェフによるコラボレーションの一皿をお楽しみください。

4名のスターシェフがコラボレーションした冷前菜をご披露いたします。

温前菜



「天使の贈り物 フォアグラと野菜の薫り包み

マデラソースで」

新婦のベールを模したきらめく包み“カルタファタ”で、フォアグラをはじめ、シャンピニオン、舞茸、里芋、インゲンなどの薫りと旨みを閉じ込めております。

包みをほどく瞬間の楽しみこそ、天使からのサプライズです。フォアグラとの相性抜群なマデラ酒のソースをからめ、キャラメリゼされたパイナップルとともにお召し上がりください。

坂井宏行シェフ



1942年鹿児島生まれ。19歳でオーストラリアに渡り修行したのち、帰国後、東京・銀座の名店「四季」にて修行。1971年西麻布「西洋膳所 ジョン・カナヤ麻布」シェフに就任、懐石の手法を生かした「フレンチ懐石」のスタイルを確立。1980年に東京・青山に「ラ・ロシェル」をオープン、オーナーシェフとなる。味はもちろん、盛り付けや色合いの美しさから「料理界のドラクロア」の名声を得る。フジテレビ「料理の鉄人」のフレンチの鉄人としても活躍。

<http://www.la-rochelle.co.jp/>

プリモピアット(前菜後の第一皿)



「里芋のニョッキ オマール“笑み”のソース」

昔から収穫の象徴とされている里芋。その栄養価と力強さは、大地に根を張る新郎を思わせます。そんな里芋のニョッキはホクホクとし、新婦のように甘美なオマール海老のアメリカヌソースと絶妙なハーモニーを奏で、食べた瞬間、つい微笑んでしまうことでしょう。

河合隆良シェフ



1955年静岡県生まれ。1977年からカナダを皮切りに武者修業に出る。ウエスティンホテルではクイーンエリザベス主催の晩餐会で料理担当。その他有名ホテル・レストランで活躍。1986年、アメリカでトップクラスのレストラン「マサズ・サンフランシスコ」のソーシェフとなり全米 No.1 レストランの栄誉に輝く。1994年「パンパシフィックホテル・サンフランシスコ」総料理長に就任。1997年帰国後は「パンパシフィックホテル横浜」総料理長に就任。2008年には天皇陛下主催の晩餐会で料理を担当。2009年1月よりホテル日航東京の調理顧問に就任。

<http://www.hnt.co.jp/>

魚料理



「MEDETAI, YOU&YAKI

～鯛の幽庵焼き 天使の黄金あんかけ～

七福神の恵比寿様が小脇に抱えていることでも知られ、昔から日本の祝い膳に欠かせぬ魚の王様、鯛。そんな鯛を柚子の皮で幽庵焼きにし、大根と人参の紅白おこわ(もち米)を添え、天使の輪を模した黄金色のあんかけで、“YOU&YAKI”として進化させました。

笠原将弘シェフ



1972年東京都生まれ。1991年「東京吉兆」入社。「正月屋吉兆」にて9年間修行。父親の他界を機に2000年、実家の焼き鳥店を継ぐ。2004年、恵比寿に自らがオーナーシェフを務める「賛否両論」をオープン。独創的な料理が評判となり、東京でも屈指の予約を取るのが難しい人気店へ成長を遂げる。多くのレシピ本がヒットする他、テレビ番組の出演や、料理教室イベントなど幅広く活躍。いま最も多忙で勢いのある料理人の1人。

<http://www.sanpi-ryoron.com/>

肉料理



※画像は、ホテル日航東京の肉料理。

「牛フィレ肉のグリル 大地の恵みの贈り物」

宝船をイメージし、大地の贈り物(野菜)を乗せたアスパラガスの船。牛フィレ肉のグリルを、シンプルな牛肉のソースと、ホテル日航東京のシンボルツリーである”オリーブ”を使用したオリーブ白しょうゆの2種類のソースでお愉しみください。

JAL ホテルズの
各ホテル料理長がそれぞれ考案した
肉料理をご披露いたします。

デザート



「ビズ・ダンジュ ～エンジェルの口づけ～」

ホワイトショコラの羽をつけ空から舞い降りたようなこの一皿。円状に敷いたピスタチオのクラムは、天使のリングであり、夫婦円満の象徴。ショコラムースとピスタチオのアイスのほろ苦さと甘さ、フランボワーズの酸味で、優しくも情熱的な天使の口づけ(bise d'ange)を表現しました。

鎧塚俊彦シェフ



1965年京都府生まれ。23歳で守口プリンスホテルに入社。その後、ヨーロッパで修行。ベルギーの当時三つ星レストラン“ブリュノウ”でシェフ・ド・パティシエ就任し、日本人初の三つ星レストラン・パティシエとなる。帰国後、2004年9月 恵比寿に「トシ・ヨロイツカ」オープン。店内のカウンターで出来たてのスイーツが食べられるスタイルが話題となり、一躍行列が出来る店に。その後、東京ミッドタウンに「トシ・ヨロイツカ ミッドタウン」を、八幡山にアトリエをオープン。さらにエクアドルにカカオファームを、小田原には農園を併設するパティスリー&レストランを開設。

<http://www.grand-patissier.info/ToshiYorozuka/>