

ホテル日航東京 しょうのたけや ペストリーシェフに生野剛哉が就任

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、2014年1月1日付で、ペストリーシェフとして生野剛哉(しょうの たけや)が就任いたしました。レストランやホテルショップ「プレミアムパレット」で提供するスイーツ、ウエディングケーキなど、館内で提供する全てのペストリーを新しいシェフ指揮下のもとで展開してまいります。

生野剛哉は、川崎日航ホテルやパンパシフィックホテル横浜(現:横浜ベイホテル東急)といったホテルで20年近くのキャリアを積みながら、2006年よりグランシェール葉山庵や葉山庵Tokyoなどにて、フレンチレストランやウエディングなどを統括するシェフパティシエとして活躍したのち、2014年1月ホテル日航東京 宴会料理グループ ペストリーシェフに就任いたしました。「シンプルにつくること、素材を生かすこと」をモットーとし、誠実・忠実・正直な作業から丁寧に創り出されるスイーツは、選りすぐりの素材の魅力が最大限に引き出されています。ホテル日航東京の新しいスイーツに、ご期待ください。

<略歴>

1968年 生まれ
1987年 川崎日航ホテル 入社
1997年 パンパシフィックホテル横浜 入社
2006年 株式会社 アディック 入社。グランシェール葉山庵や葉山庵 Tokyo など、フレンチレストラン、ウエディングなどの統括パティシエとして活躍。
2011年2月 ラヴィマーナ神戸 副総料理長兼製菓長に就任。
2014年1月 ホテル日航東京 ペストリーシェフに就任。

<受賞歴>

1992年 ジャパンケーキショー小型ケーキ部門 銅賞
1995年 東日本洋菓子作品展連合会会長賞
2004年 クープ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2005 日本予選決勝大会出場

<シグニチャーメニュー>

○シシリアン

最高級シシリー産ピスタチオを使用し、コクと香りが華やぐババロアのケーキ。生野シェフが17年間、大切に作り続けているレシピに洗練された味わいを求めるファンも多い。

※ホテルショップ「プレミアムパレット」(Tel:03-5500-5597)にて、2014年2月1日(土)より販売中。

■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(全室バルコニーつき)
アクセス: 新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結。

