

はる しか  
春鹿一頭を食べ尽くす！  
スターシェフ3名によるエンターテイメントディナーショー  
シェフワン エド ナイト 2014  
「CHEF-1 江戸NIGHT 2014」開催

2014年6月15日(日)

<http://www.hnt.co.jp/archives/8369>

■江戸の美食家たちが愛した春の鹿肉を使った究極の江戸ディナー

ホテル日航東京(東京都港区台場1-9-1 総支配人:本中野 真)は、2014年4月1日(火)から6月30日(月)まで、東京のルーツである江戸の魅力を掘り下げることで、東京の魅力を感じていただくシーズンフェア「江戸繚乱(えどりょうらん)」を開催しております。シーズンフェア「江戸繚乱」の連動イベントとして、一流シェフが集う料理エンターテイメント団体「CHEF-1(シェフワン)」とライフスタイルマガジン「GOETHE(ゲーテ)」(発行:幻冬舎)とコラボレーションをして、エンターテイメントディナーショー「CHEF-1 江戸NIGHT 2014(シェフワン エド ナイト 2014)」を2014年6月15日(日)に開催します。“イタリアンの巨匠”山田宏巳(やまだ ひろみ)氏、“いま最も注目されるフレンチシェフ”杉本敬三(すぎもと けいぞう)氏、“世界の貴賓をもてなす伝説のシェフ”河合隆良(かわい たかよし)のスターシェフ3名が競演し、春の鹿肉一頭分を調理して、究極の江戸ディナーを創りあげます。

エンターテイメントディナーショー「CHEF-1 江戸NIGHT 2014」は、江戸ゆかりの食材である鹿肉の中でも、一番旨いとされる春物を一頭分まるごとスターシェフ3名が匠の技で調理し、一夜限りしか味わうことのできない究極の江戸ディナーを創りあげます。「レストラン・ヒロソフィア」のオーナーシェフでイタリアンの巨匠 山田宏巳氏、日本最大級料理人コンペティション RED U-35 初代グランプリで今最も注目を集める杉本敬三氏、そして、天皇陛下やエリザベス女王はじめ世界の貴賓をおもてなししてきたホテル日航東京 調理顧問 河合隆良の3名による一晩限りの豪華な食のエンターテイメントディナーショーにて、驚きと喜びに満ちた美味なるひとときをお楽しみください。



<山田宏巳氏>



<杉本敬三氏>



<ホテル日航東京 調理顧問 河合隆良>

■「CHEF-1 江戸NIGHT 2014」概要

実施日：2014年6月15日(日)

時間：17:30～ 受付開始/18:00～ イベント開始

場所：1F宴会場「シリウス」

料金：お一人様 23,000円 ※消費税・サービス料込。※ホテル会員優待あり。

内容：ショーチャージ、コース料理、お飲物(フリードリンク)

### <山田宏巳(やまだ ひろみ) プロフィール>

1953年1月27日東京・浅草生まれ。「レストラン・ヒロソフィー」オーナーシェフ。「鉄人を倒した男」、「イタリアンブームを作った男」などの異名をもつ。1971年青山「ビ・ザ・ピ」の料理長を経てイタリアへ。帰国後、原宿の伝説のイタリアン「バスタ・パスタ」の初代料理長に。西麻布の「レストラン・ヴィノッキオ」、下北沢の「ポポラーレ」の料理長を歴任。フジテレビ「料理の鉄人」に出演し、「キャベツ対決」で中華の鉄人・陳建一を破る。1995年、オーナーシェフとして表参道に「レストラン・ヒロ」を開業。1999年、イタリアの権威あるガイド・ブック「ガンベロ・ロッソ」において“最も注目できる料理人”に選ばれる。2000年の「沖縄サミット」では、イタリア首相の専属料理人に指名。2009年、「料理の鉄人」田中経一や放送作家すずきBらと組み、料理界を盛り上げるプロジェクト「CHEF-1」を立ち上げ、エグゼクティブシェフに就任。2009年、自ら腕をふるう「レストラン・ヒロソフィー」オープン。

### <杉本 敬三(すぎもと けいぞう) プロフィール>

1979年、京都府福知山市出身。子供のころから料理をすることが好きで、小学校3年生のときに料理人になることを決意。19歳で、尊敬するシェフ・谷昇氏のアドバイスを受けて渡仏。食材が豊富なシュノンソーやリモージュといった田舎町に滞在し、ホテルレストラン「ボンラブルール」などのシェフを務める。12年間に及ぶ修業を経て帰国し、2012年、東京・新橋にフランス料理店「レストラン フィネス」をオープンし、現在に至る。

### <河合 隆良 (かわい たかよし) プロフィール>

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ィ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」のスーパ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。

#### ■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>



#### ■GOETHE(ゲーテ) 概要

幻冬舎より発刊の男性ライフスタイルマガジン。『24時間仕事バカ！は人生を謳歌する』、『仕事を楽しめれば人生も楽しい』をキャッチフレーズに、これまでにないビジネスライフスタイル誌という独自の地位を獲得している。その主役は、24時間仕事に向き合いながらタフになり、それを通じて自己実現し、人生を謳歌している人たちと、そうありたいと目指す人々。ビジネス情報からファッション、小物、時計、家、食事、あらゆる情報を、知識欲旺盛で情報感度が高い読者へ届ける。毎月24日、幻冬舎より発刊。編集長、舘野晴彦。

URL : <http://goethe.nikkei.co.jp/>



#### ■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/>