



Linking Smiles

NEWS RELEASE



hotel nikko tokyo

2015年6月26日

ホテル日航東京

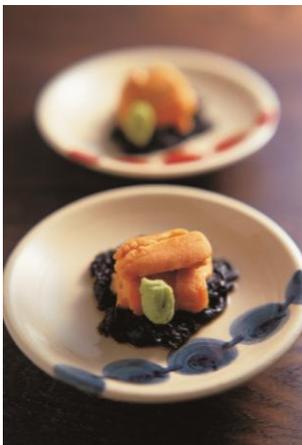
～京都で最も予約がとりづらい料理屋×ホテル日航東京 日本料理「さくら」～ 6年連続ミシュラン獲得！和食の名店「祇園さゝ木」フェア開催

2015年8月1日(土)～8月31日(月)

<http://www.hnt.co.jp/archives/17035>

■「祇園さゝ木」料理長 佐々木 浩 氏による2日間限定4万5千円の特別コースも展開

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、2015年8月1日(土)～8月31日(月)の期間限定で昨年大好評をいただいた京都で最も予約がとりづらいと言われる名店「祇園さゝ木」とのコラボレーションフェアを日本料理「さくら」にて開催いたします。また、2015年8月1日(土)・8月2日(日)の2日間は、佐々木 浩 氏が来館し、目の前での躍動的なパフォーマンスを、こだわり抜いた旬の食材を使用した贅沢な料理とともにお楽しみいただけます。



「祇園さゝ木」は、現在6年連続ミシュラン二つ星を獲得(ミシュランガイド2010～2015)し、京都で最も予約がとりづらい店と言われている京都を代表する名店です。料理長の佐々木 浩 氏の創り出す料理の味はもちろんのこと、斬新で見た目も美しく、お客様を心から愉しませる細やかな配慮と工夫が施されていると、多くの著名人や食通からも定評があります。

ホテル日航東京内の日本料理「さくら」では、「祇園さゝ木」とのコラボレーションで、京都・祇園の名店ならではの魅力あふれるメニューに、より季節感を豊かに表現する和食の魅力をお伝えいたします。フェア期間中は、夏が旬の「鮎」、「鮑」、「鱧」などの選び抜かれた一級品の食材を用いて、「さゝ木」流の割烹スタイルを会席にアレンジしてご提供いたします。

また、京割烹「祇園さゝ木」の神髓を味わう2日間限定イベントでは、「祇園さゝ木」料理長の佐々木 浩 氏が京都・祇園より来館し、鉄板焼「银杏」の特設ステージにて、日本庭園を眺めながら佐々木 浩 氏自らが腕をふるう技ありの逸品や「佐々木劇場」と呼ばれる臨場感あふれるパフォーマンスをはじめ、お食事に合わせたお酒のセレクト、食材や料理について語る軽快なトークなどを目の前でお楽しみいただけます。来館日限定の特別メニューでは、佐々木 浩 氏が京都でも提供しているおすすめの日本酒や焼酎のほか、ホテル日航東京 エグゼクティブ・シェフソムリエ 石田 博が佐々木 浩 氏の創り出す料理とのハーモニーを考えてセレクトしたワインお楽しみいただけます。

季節を模した漆器と調和するように繊細に盛り付けたお椀や、季節の食材を豊かに表現した贅沢な料理の数々を、「祇園さゝ木」ならではの繊細な仕事に舌鼓をうちながら、和食の魅力を心ゆくまでご堪能ください。

■「祇園さゝ木フェア」概要

フェア開催期間：2015年8月1日(土)～8月31日(月)

店 舗：日本料理「さくら」

価 格：ランチ(11:30～14:30) 7,000円/ディナー(17:30～21:30) 13,000円

©石田 博セレクト ペアリング グラスワイン 1,800円～

※消費税・サービス料別

■「京割烹「祇園さゝ木」の神髓を味わう2日間」限定イベント概要

実 施 日：2015年8月1日(土)・2日(日)

店 舗：鉄板焼「银杏」

料 金：45,000円

※割烹料理や飲物など全て含みます。

※仕入れの関係上、食材は変更になる可能性があります。

※消費税・サービス料込

U R L : <http://www.hnt.co.jp/archives/17035>

お問合せ : レストラン総合受付 Tel:03-5500-5580 (平日 10:00~21:30/土日祝 9:00~22:00)

<佐々木浩(ささきひろし)氏プロフィール>

1961年12月16日に奈良県で誕生。親戚に料理人が多い環境で、料理の腕を自然に身につけながら育つ。1998年、「祇園ささ木」が祇園北側のわずか5席の小さなカウンターで営業を開始。2002年、10席の少し広いカウンターの店に移転。2006年、今の建仁寺南側の一軒家に店を移転。8年間に祇園で二度も移転し、その都度店舗拡大をしてきた。常に現在の料理にとどまることなく、お客さまに喜んでもらえることばかり考え生まれる種々の料理は、従前の京料理の領域を飛び越えるなど評がある。2010年からミシュランガイドにて、6年連続二つ星を獲得。



<石田 博(いしだひろし)プロフィール>

1969年9月22日生まれ 東京都出身
1994年 ツール・ダルジャン東京に勤務し、国内の数々のソムリエコンクールで優勝
2000年 モントリオール世界大会で3位に入賞(日本人として2人目)
2011年8月 ホテル日航東京エグゼクティブソムリエに就任

<主な受賞歴>

1996年 第1回全日本最優秀ソムリエコンクール優勝
1998年 第10回フランスワイン&スピリッツ全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝
1998年 第2回全日本最優秀ソムリエコンクール優勝
2000年 第10回世界ソムリエコンクール・モントリオール大会第3位
2010年 東京都優秀技能者(東京マイスター)
2011年 卓越した技能者(現代の名工)受章
2014年 第7回全日本最優秀ソムリエコンクール優勝



■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
※ホテル日航東京は2015年10月1日(木)より「ヒルトン東京お台場」に生まれ変わります。



<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>