

CONRAD[®]

TOKYO

報道関係者各位

コンラッド東京
マーケティング コミュニケーションズ
大平美沙子 羽根昌紀
TEL: 03-6388-8500
FAX: 03-6388-8244
conradtokyo.pr@conradhotels.com

コンラッド東京、モダンフレンチ「コラーージュ」にて、気鋭のシェフ、料理へのあくなき追求とこだわりが織りなす秋メニューとヴェネツィア最高峰のガラス工芸ブランドVENINIとのコラボレーションメニューが登場！
～日本を代表するソムリエセレクトのワインが、さらなる極上の時間を演出～



※画像はイメージです

【2019年8月23日】コンラッド東京(東京都港区、総支配人ニール・マッキネス)のモダンフレンチ「コラーージュ」では、9月13日(金)から11月21日(木)までの期間限定で、厳選した旬の日本の食材を取り入れたヘッドシェフ 松永晋太郎(まつなが・しんたろう)による繊細でクリエイティブ、かつ芸術的なお料理を1コースの中で存分に堪能できる秋のメニューが新たに登場します。ディナーメニューには、伝統技術とモダンデザインの融合を目指し、高い技術力と型こはまらないデザインから、ヴェネツィア最高峰と称され、世界の名だたる美術館にも所蔵されるなど高い評価を得るガラス工芸ブランド、VENINI(ヴェニーニ)の世界観を表現したコラボレーションメニューも登場。シェフの究極の職人技と美意識が集結したメニューをお楽しみください。

様々な調理法を駆使し、食材の持ち味を最大限生かす組み合わせで作られたお料理をさらに引き立て、コラーージュでしか味わえない至福の時間を演出するのはワインペアリングメニュー。世界最優秀ソムリエコンクールに日本代表として出場したエグゼクティヴ ソムリエ 森寛(もり・さとる)が各コースとのバランスを緻密に計算し選んだワインが、お料理を記憶に残る珠玉の一品に仕上げます。

高さ7mの窓から望む東京のダイナミックな景色、開放的なキッチン、モダンな内装が見事に調和したモダンフレンチ「コラーージュ」に

て、秋の旬の食材を使った繊細で芸術的なお料理と、一皿一皿に合わせて選び抜かれたワインとのペアリングのハーモニーをご堪能ください。

コラージュ VENINI コラボレーションメニュー概要

期間： 2019年9月13日(金)～2019年11月21日(木)

時間： デイナー 17:30～21:00

場所： 28階 モダンフレンチ「コラージュ」

料金： 21,000円(税サ別)

メニュー： VENINI コラボレーションメニュー(8皿)

- ・アミューズブーシュ 3皿
- ・カワハギ 松茸 和梨
- ・鮑 鮑茸 ケール
- ・A5黒毛和牛フィレ 北山農園野菜 黒ニンニク
- ・ショコラ エピス 柚子
- ・お好きな小菓子をトローリーより



コラージュ 秋メニュー概要

期間： 2019年9月13日(金)～2019年11月21日(木)

時間： ランチ 12:00～14:00 (土・日・祝のみ)

ディナー 17:30～21:00

場所： 28階 モダンフレンチ「コラージュ」

料金：

ランチ

Embodiment	5皿	11,000円(税サ別)
Perception	5皿	7,000円(税サ別)
	4皿	5,800円(税サ別)

ディナー

Portray	11皿	20,000円(税サ別)
Impression	8皿	16,000円(税サ別)
Embodiment	7皿	13,000円(税サ別)

メニュー：

ランチ

Embodiment(5皿)

- ・シェフからの小さな贈り物
- ・十勝ハーブ牛 白海老 赤茄子
- ・産地直送の鮮魚 蛤 カブ
- ・イタリア産仔牛 加賀蓮根 欧州産茸 または A5黒毛和牛フィレ 北山農園野菜 黒ニンニク
- ・栗 アールグレイ オレンジ

Perception(5皿)

- ・シェフからの小さな贈り物
- ・カンパチ 茄子 和梨 または パテアンクルート ビーツ 茗荷
- ・本日の鮮魚 蛤 カブ
- ・富士高原鶏 牛蒡 大根 または まつなが牛フィレ 北山農園野菜 黒ニンニク
- ・お好きなデザート

Perception(4 皿)

- ・シェフからの小さな贈り物
- ・カンパチ 茄子 和梨 または パテアンクルート ビーツ 茗荷
- ・本日の鮮魚 蛤 カブ または 富士高原鶏 牛蒡 大根 または まつなが牛フィレ 北山農園野菜 黒ニンニク
- ・好きなデザート

ディナー

Portray(11 皿)

- ・アミューズブーシェ 3 皿
- ・カワハギ 松茸 和梨
- ・十勝ハーブ牛 白海老 赤茄子
- ・鮑 鮑茸 ケール
- ・山口県萩産甘鯛 塩レモン スープ・ド・ポワソン
- ・京都産七谷鴨 千寿葱 トリュフ または A5 黒毛和牛フィレ 北山農園野菜 黒ニンニク
- ・シャインマスカット バジル
- ・ショコラ エピス 柚子
- ・好きな小菓子をトローリーより

Impression(8 皿)

- ・シェフからの小さな贈り物
- ・十勝ハーブ牛 白海老 赤茄子
- ・鮑 鮑茸 ケール
- ・山口県萩産甘鯛 塩レモン スープ・ド・ポワソン
- ・イタリア産仔牛 加賀蓮根 欧州産茸 または A5 黒毛和牛フィレ 北山農園野菜 黒ニンニク
- ・シャインマスカット バジル
- ・ショコラ エピス 柚子
- ・好きな小菓子をトローリーより

Embodiment(7 皿)

- ・シェフからの小さな贈り物
- ・十勝ハーブ牛 白海老 赤茄子
- ・産地直送の鮮魚 蛤 カブ
- ・イタリア産仔牛 加賀蓮根 欧州産茸 または A5 黒毛和牛フィレ 北山農園野菜 黒ニンニク
- ・シャインマスカット バジル
- ・栗 アールグレイ オレンジ
- ・好きな小菓子をトローリーより

※ご予約・お問い合わせ: [公式サイト](#) または 03-6388-8745 (レストラン予約直通)

※表示料金は、別途消費税およびサービス料 15%を頂戴します。

※表示の内容および料金は、仕入れ状況により予告なく変更になることがあります。

※画像はイメージです。



森 寛(もり・さとる)
コンラッド東京
エグゼクティブ ソムリエ

コンラッド東京 エグゼクティブ ソムリエとして、全てのワイン関連のオペレーションを統括。コンラッド東京ワインスクールの運営および講師も行う。

2013 年 10 月、コンラッド東京にヘッドソムリエとして入社以来、ワインリストの充実化やビバレッジの売上増加など、ソムリエチームのリーダーとして数々の実績を残す。2016 年 8 月、エグゼクティブ ソムリエに就任。

2008 年の全日本最優秀ソムリエコンクールや 2009 年のアジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクールなど数々の権威あるワインのコンクールで優勝。

2015 年には、平成 27 年度東京都優秀技能者として、東京マイスター知事賞を同年の最年少で受賞。2017 年には、平成 29 年度厚生労働省による、卓越した技能者(現代の名工)として、同年の最年少で受賞。

世界各国・地域の予選を勝ち抜いたソムリエがワインの知識やテイस्टイングの能力、サービスの技術を競う A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクールに 2010 年、2013 年、2016 年、2019 年と 4 大会連続で日本 / アジア・オセアニア代表として出場。2016 年の第 15 回アルゼンチン大会では、58 ヶ国 61 名の出場者の中で、8 位入賞を果たすなど、日本のワイン界を常にリードし、進化し続けるソムリエとして、様々な分野で活躍している。

2014 年 2 月より、日本ソムリエ協会にて常務理事 技術研究部部長を務め、ワインの啓蒙活動や後進の育成にも積極的に取り組む。



松永 晋太郎
(まつなが・しんたろう)
コンラッド東京
コラージュ ヘッドシェフ

様々な種類、性質やパターンの素材を切り貼りし組み合わせることで作り出され、時には特殊効果を生み出すアート「コラージュ」が店名の由来のモダンフレンチにて、ヘッドシェフとして指揮を執る。

食材の組み合わせと様々な調理法を駆使し、素材の持ち味を最大限生かすことで、新しい発見と驚きに満ちたメニューの考案に努める。シンプルな調理法を信条とし、モダンフレンチ「コラージュ」でしか味わえない、調和のとれたお料理の提供を目指す。また、器や料理全体のプレゼンテーションから美しい日本の四季を感じられるよう、旬の和の食材を取り入れご用意する真心を込めた一皿一皿が好評。メニューを通じて、作り手と生産者の「思い」を伝えられるよう、より多彩な「コラージュ」のメニューを展開している。

「コラージュ」の前身「ゴードン・ラムゼイ at コンラッド東京」のキッチンに所属し研鑽を積む。2013 年 8 月 1 日にオープンしたモダンフレンチ「コラージュ」では、スーシェフとして活躍。2017 年 7 月より、同レストランにてシェフ・ド・キューズを務める。2019 年 4 月にヘッドシェフに就任。

###

VENINI(ヴェネーニ)について

VENINI

1921年、イタリア・ムラーノ島で創業した老舗ヴェネツィアンガラスブランド「VENINI (ヴェネーニ)」は、2016年1月よりイタリア・ハイジュエリーブランド「ダミアーニ」ファミリーの傘下ブランドとなり、2017年4月にはギンザシックス 1F に一号店を出店致しま

した。伝統とモダンデザインの融合を目指し、創業以来多くの芸術家・建築家やデザイナーたちとコラボレーションワークを行い、その美しくモダンな作品の数々は、世界中の美術コレクターや建築家の間で絶大なる人気を誇り、近年その匠の技とモダンなデザインに魅せられた日本人建築家の安藤忠雄氏とのコラボレーションでもよく知られています。また、イタリア国内外の装飾芸術のアート フェアや展覧会に出品された数々のヴェネーニ作品は世界的に高い評価を得ており、ニューヨーク近代美術館(MoMA)をはじめ、ミラノのトリエンナーレデザイン美術館、ロンドンのヴィクトリア&アルバート美術館など、世界中の名だたる博物館などで美しい作品の数々が所蔵・展示されております。「ヴェネーニ」は、ヴェネツィアンガラスのオリジナル アート ピースに加え、華麗なインスタレーションやモダン/クラシックで豪華なシャンデリアの制作でも有名です。「ヴェネーニ」の美しいシャンデリアは世界中の5スター/ラグジュアリーホテル、公共の建築物や個人の邸宅にも使われています。

コンラッド東京について

銀座からほど近い汐留に位置し、浜離宮恩賜庭園、レインボーブリッジ、東京湾のパノラマビューを見渡す、和のモダンデザインがコンセプトのコンラッド東京。スタンダードルームでも都内最大級の48㎡を誇る広々とした291の客室、活気溢れる4つのレストランとバー&ラウンジ、最新鋭の設備を備える大・中・小の宴会施設、スパ、プール、フィットネスが備わった、1400㎡の面積を有する「水月スパ&フィットネス」などの充実した施設を擁しています。『ミシュランガイド東京』をはじめ、『コンデナスト・トラベラー“ゴールド・リスト”』や、『トリップ・アドバイザー“トップ25ホテルズ”』など国内外で常にトップの評価を獲得し続けています。コンラッド東京に関する詳細は <https://www.conradtokyo.co.jp/> をご覧ください。また、フェイスブック www.facebook.com/conradtokyo やツイッター www.twitter.com/conradtokyo でも情報を配信しています。

コンラッド・ホテルズ&リゾーツについて

ホスピタリティ業界のグローバルリーダーであるヒルトンの1ブランドとして、世界5大陸に35軒のホテルを展開している [コンラッド・ホテルズ&リゾーツ](#) は、コンテンポラリーなデザインや先進的なイノベーション、キュレーションアートで、新しいことに挑戦する世界中のお客様の感性を刺激します。またコンラッドでは、地域や世界の文化に触れながら、お客様に満足いただけるサービスを体験することができます。お客様は、ヒルトン・オナーズの [モバイルアプリ](#) を通じて、事前チェックイン、客室の選択などのサービスをお楽しみいただけます。コンラッドのご予約はこちらから。 www.conradhotels.com, <https://itunes.apple.com/jp/app/hilton-honors/id635150066?mt=8>

最新の情報はこちらをご覧ください。

newsroom.hilton.com/conradhotels, www.facebook.com/conradhotels, www.instagram.com/conradhotels, www.twitter.com/conradhotels.