

2012年7月4日

報道関係各位

「パティシエ・オブ・ザ・イヤー2011 受賞! フランスNo.1 パティシエ ローラン・ジャンン来日!  
「ローラン・ジャンン プロモーション」開催! ~本場パリのデザートを~  
タワーズレストラン「クーカーニョ」にて 2012年7月11日(水)~7月31日(火)

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区)のタワーズレストラン「クーカーニョ」では、毎年恒例となった、ホテル・ル・ブリストル パリのシェフパティシエ「ローラン・ジャンン」の来日に際し、スペシャル企画を開催いたします。

「クーカーニョ」サマーイベント「ローラン・ジャンンプロモーション」と題して、ローラン・ジャンンとクーカーニョシェフとのコラボレーションメニューをランチ・ディナー共にお楽しみいただけます。

期間は2012年7月11日(水)~7月31日(火)となっております。

当ホテルでは、2002年より、「ローラン・ジャンン」と技術提携を結び、以来ホテル内のテイクアウト部門やレストランのメニューにおいて、「ローラン・ジャンン」の作品を発信し続けてまいりました。高いクオリティと、伝統的手法の中に新しく斬新なアイデアを盛り込んだジャンンのフレンチデザートは、厳しい製菓マーケットが繰り広げられる東京でも受け入れられ、毎年来日の際には多くのお客さまに驚きと感動を与え続けております。2011年フランスで開催された「ザ・シェフ・トロフィ・ガラ 2011」にて「パティシエ・オブ・ザ・イヤー2011」を受賞したローラン・ジャンン。No.1パティシエに輝いてから初来日となるこの夏も、パリのエスプリとサブライズ溢れる最先端のデザートをお届けいたします。

タワーズレストラン「クーカーニョ」サマーイベント  
「ローラン・ジャンン プロモーション」開催概要

- 期日: 2012年7月11日(水)~7月31日(火)
- 場所: タワーズレストラン「クーカーニョ」(40F)
- 料金: ランチ 1名さま ¥6,500 ¥10,000 ディナー 1名さま ¥15,000
- 時間: ランチ 11:30~15:00 (14:00 L.O.) ディナー 17:30~22:30 (21:00 L.O.)
- 内容: クーカーニョシェフとローラン・ジャンンのコラボレーションによる特別フルコース料理。  
本場パリでも話題のローラン・ジャンンの洗練されたデザートの世界をお楽しみください。  
※7月11日(水)~13日(金)の3日間は、ローラン・ジャンン本人が皆さまのテーブルにご挨拶に伺います。
- お問い合わせ: 03-3476-3000 (ホテル代表) またはWEBサイトでの予約を受付しております。



◆ローラン・ジャンン LAURENT JEANNIN (ホテル・ル・ブリストル シェフパティシエ)

「フォション」「オテル・ド・クリヨン」「フォーシーズンズホテル・ジョルジュサンク」を歴任してきたパリを代表するシェフパティシエのひとり。現在は高級ブティックが軒を連ねるパリ「フォーヴオール・サントノーレ通り」に建つ老舗ホテル「ホテル・ル・ブリストル パリ」にてデザート部門を一手にプロデュースしている。「ミシュランガイドフランス 2009」にてブリストルが3つ星の昇格したことに貢献する。セルリアンタワー東急ホテルとは2002年より技術提携を結び、1年に一度の来日の度にパリの最新デザートを東京に発信し続けており、その機会を楽しみにしているファンも多い。自身の技術と感性を伝えることで、日本とフランスの若手パティシエの育成にも努めている。2011年にフランスで開催された「ザ・シェフ・トロフィ・ガラ 2011」にて「パティシエ・オブ・ザ・イヤー」を受賞。



◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/山野、西澤、TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769 (広報直通)

E-mail: 取材窓口 山野 [t.yamano@tokyuhotels.co.jp](mailto:t.yamano@tokyuhotels.co.jp) URL:<http://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。