

# NEWS RELEASE

報道関係各位



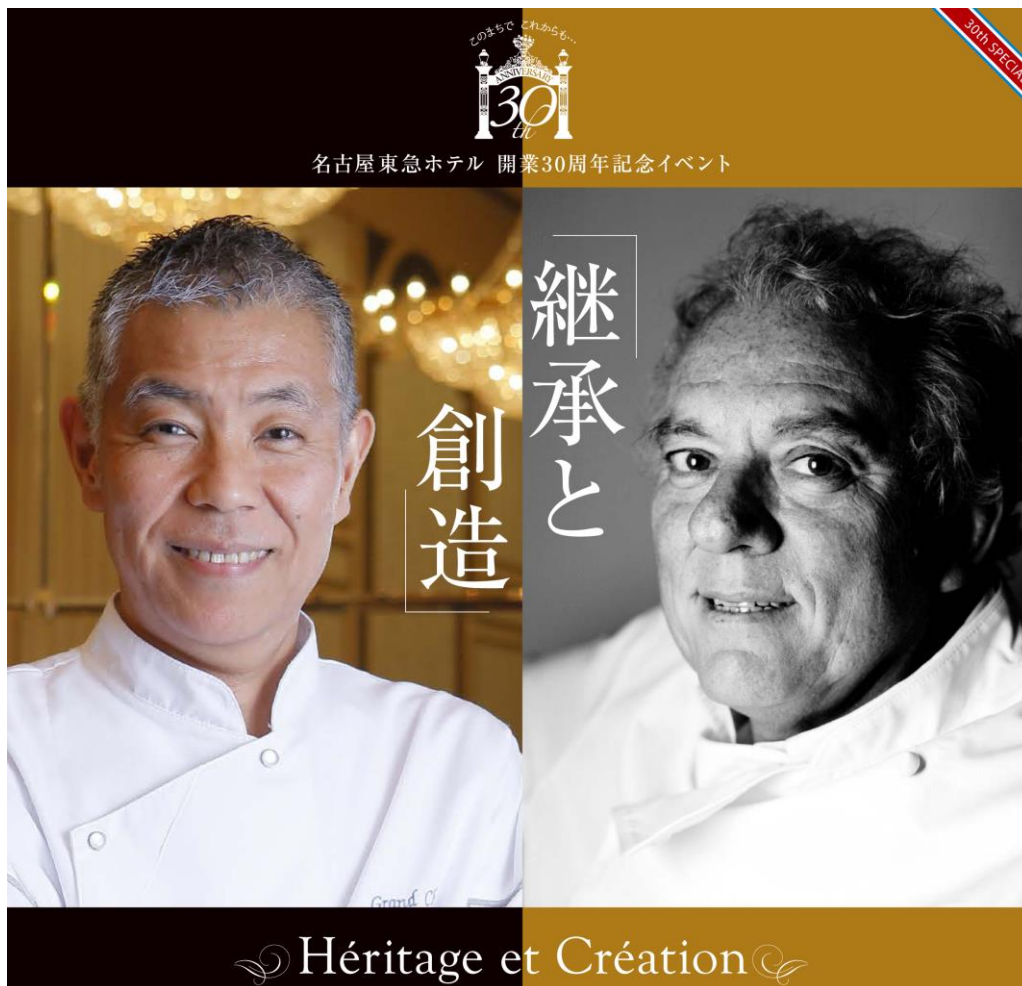
2017年8月吉日

株式会社 名古屋東急ホテル  
〒460-0008 名古屋市中区栄 4-6-8

## 名古屋東急ホテル 開業 30 周年記念

ミッシェル・ロスタン氏来日イベント 「**継承と創造**」 開催  
25年の歳月を経て、名古屋東急ホテルに再び迎えます

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：大江 静男）は、10月16日（月）・17日（火）の2日間、フランス料理界の巨匠ミッシェル・ロスタン氏を招聘し、ホテル開業30周年記念イベント「継承と創造」を開催いたします。1992年、彼に師事しホテル開業以来フランス料理一筋に研鑽を続ける、名古屋東急ホテル総料理長 前島 浩行と巨匠ミッシェル・ロスタン氏が25年の歳月を経て饗宴。二人によるフランス料理の継承と創造をお楽しみください。



ミッシェル・ロスタン氏は美食家が集う食の激戦区パリにて、35年連続でミシュランの2つ星を守り続けている名シェフ。1992年、名古屋東急ホテルはミッシェル・ロスタン氏の料理コンサルティングにより多くの料理人、サービススタッフの指導・育成をしていただきました。その中の一人である、本年4月名古屋東急ホテル7代目総料理長に就任した前島 浩行は、フランス・パリの「ホテル・ド・クリヨン」での研修を経てレストラン「ロワール」のシェフに。セルリアンタワー東急ホテル福田総料理長のもと2014年から研鑽を積み、昨年セルリアンタワー東急ホテルのイベントでミッシェル・ロスタン氏と再会を果たし、この秋、25年の歳月を経て、名古屋東急ホテル開業30周年記念イベント「継承と創造」で美食の饗宴が実現します。巨匠ミッシェル・ロスタン氏の正統フランス料理と、代々総料理長の伝統を受け継ぐ総料理長 前島 浩行の未来に続く創造の世界をご堪能ください。

## 名古屋東急ホテル 開業 30 周年記念イベント「継承と創造」概要

- 開催日：2017年10月16日（月） 1日限り
- 場所：バンケットルーム「ヴェルサイユ」(3F)
- 時間：受付18:00 開宴18:30～
- 料金：1名様 ¥28,000（前売りチケット 1名様 ¥25,000）
- 内容：フランス料理フルコースと選りすぐりのワインなどお飲物を含めたバンケットルームでのガラディナーです。
- ご予約・お問い合わせ・チケットのお求めは  
宴会予約係 Tel. 052-251-5200（受付時間 9:30～19:00）



- 開催日：2017年10月17日（火） 1日限り
- 場所：レストラン「ロワール」(2F)
- 時間：ランチ 11:30～14:30 (L.O. 13:00)  
ディナー 17:30～22:00 (L.O. 19:00)
- 料金：ランチ・ディナー共に 1名様 ¥21,384
- 内容：フランス料理フルコースのレストランでのお食事です。（お飲物別途）
- ご予約・お問い合わせ  
レストラン「ロワール」Tel. 052-251-7330



- \*表示料金にはサービス料・税金が含まれています。
- \*男性はジャケットの着用をお願いいたします。

この記事に関するお問い合わせはマーケティング 三宅・高橋・伊藤 までお願いいたします。  
TEL. 052-251-2411 FAX. 052-252-8642 [www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp](http://www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp)