

2015年5月7日

見る、聴く、香る、触れる、味わうの「五感」をテーマに 日仏のシェフがいざなう新しい食の世界

開業 14 周年スペシャルイベント

『The Five Senses』 2015年7月13日(月)開催

2015年5月11日(月)10:00a.m より予約受付を開始いたします。

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人:野々部孝司)では、この夏、開業14周年のイベントとして、「五感」をテーマに繰り広げる食のイベント「The Five Senses」を開催いたします。出演はホテル総料理長の福田順彦とフランスの老舗ホテル「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエのローラン・ジャンンで、ふたりのシェフがこの日のために仕立てた1日限りのフランス料理のフルコースディナーとパリ発のデザートを、驚きや楽しさ、喜びといった“感動”とともにテーブルまでお届けいたします。開催は2015年7月13日(月)19:00開宴、「セルリアンタワーボールルーム」にて。1名さま23,000円(お料理&フリードリンク)にてご提供いたします。



福田順彦：
セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長

ローラン・ジャンン：
ホテル・ル・ブリストル パリ シェフパティシエ

※企画の詳細は次ページの添付資料をご参照ください ■添付資料 1.企画・開催概要 2.出演者プロフィール

◎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/西澤、水野、川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 西澤 y.nishizawa@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。

1.企画・開催概要

※2014年に開催したイベントの様です。
※写真はイメージです。



福田順彦は、当ホテル開業の2001年より総料理長として腕をふるってまいりましたが、年に数回テーマ毎に開催するイベントを通じて「本当の食」を楽しむことの素晴らしさを発信してまいりました。

これまで実施した食事は多岐に渡っており、中国料理や日本料理のシェフと共にジャンルを越えてお楽しみいただく賞味会をはじめ、文化発信を機軸に、いけばな作家やオペラ歌手、ワイン醸造家、禅の住職と共演しながら、ひとつの空間の中でアーティスティックな感性が交わるガラディナー（※注1）を提案、好評を得てまいりました。また自身のライフワークのひとつとして、未来を担う子供達やその保護者に向けて、「食とは単に食べるだけではなく、感じることで五感を育成することができる」と訴え、その重要性を体感していただく食育活動も積極的に続けております。

そのような背景から、これまで開催してきたイベントやセミナーにて、食の安心・安全、そして楽しさを一貫して伝えてきたひとりの“料理人＝キュイジニエ（※注2）”としてあらためて原点に帰り、人間に備わった素晴らしき感覚“五感”を揺さぶる食事会『The Five Senses』を14周年記念として開催する運びとなりました。

そこで本年は名実共にフランスNo1パティシエのひとりである「ローラン・ジャンン」をゲストに迎えます。ふたりは福田がフランスにて修行をしていた頃に出会い、以来国境を越え深い友人関係を築いてまいりました。その縁あってジャンン氏とセルリアンタワー東急ホテルとは2002年から技術提携を結び、現在に至っております。イベントでは互いに大切なパートナーとして、日本とフランスにて最高の食卓を演出することに尽力してきたふたりによる、作り手とゲストが一体となる構成でお届けいたします。キュイジニエ、パティシエの視点を結集し、「食の楽しさを五感で体感いただくこと」にアプローチ。参加者が各々の感覚を研ぎ澄まし、視覚、味覚、触覚、聴覚、感覚をフルに動かしながら、お楽しみいただく新しい食の世界をご提案いたします。

日仏を代表するふたりのスターシェフによる料理とデザートを堪能しながら、心と身体が沸き立つ一夜を展開してまいります。

■イベント名称：～五感をゆさぶるドラマティックな晩餐会～

The 14th Anniversary 『The Five Senses』

■日 時：2015年7月13（月）受付開始18：30 開宴19：00

■料 金：1名さま 23,000円（サービス料・消費税込）

※ご予約制・事前お振込みにて承ります。

■会 場：セルリアンタワーボールルーム（B2F）

■内 容：フランス料理フルコース&フリードリンク

■出 演：・福田 順彦（ふくだ・のぶひこ）

セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長

・Laurent Jeannin（ローラン・ジャンン）

ホテル・ル・ブリストル パリ シェフパティシエ

■予約受付開始：2015年5月11日（月）10：00より。

■ドレスコード：スマートカジュアル

※男性はジャケット着用をお願いいたします。

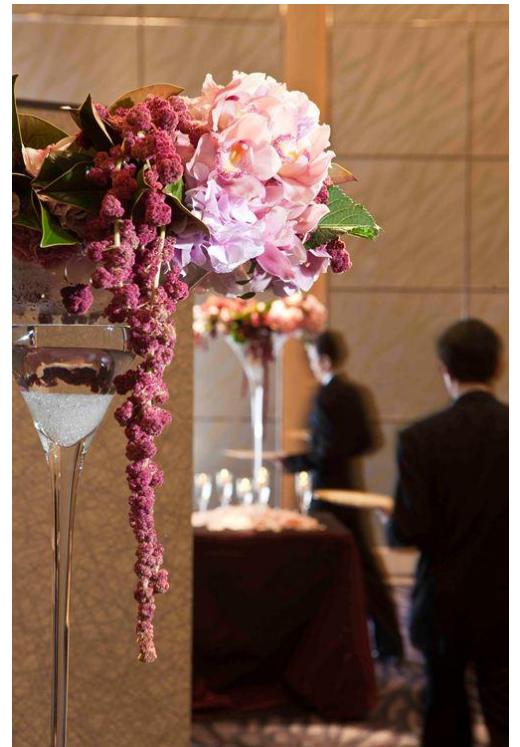
予約・お問い合わせ先

TEL:03-3476-3533（バンケットオフィス）10：00～19：00

※席数に限りがありますので、お早めにご予約ください。

※注1 ガラディナー＝gala フランス語で「特別な催し」「社交界のお祭り」などの意味。

※注2 キュイジニエ＝cuisinier フランス語で料理人（chef）。



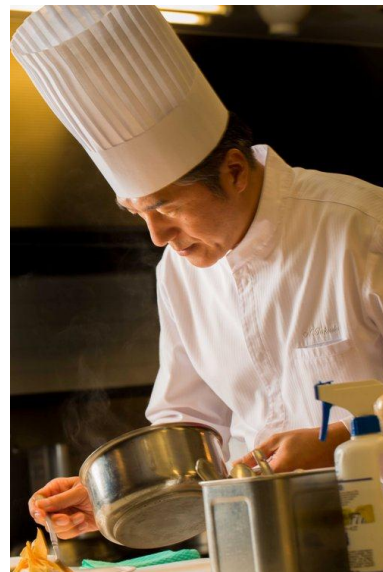
2.出演者プロフィール

◆福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA

セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長

2001年ホテル開業時に総料理長に就任。以来ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。料理を通じて、新たなことにも果敢にチャレンジし、豊かな感性から生み出される料理はアグレッシブで情熱的、そして温厚な人柄で人気を博している。「文化交流」をテーマに料理界はもとより、文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。斬新な表現力で彩られた料理は多くのゲストの感動を呼んでいる。

2008年にはフランスの食文化の普及に貢献した功績が認められ、フランス共和国政府より「農事功労章—シュヴァリエ」を受章。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。



◆ローラン・ジャンン Laurent JEANNIN

ホテル・ル・ブリストル パリ 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。現在はパラスに格付けされている「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。「ミシュランガイドフランス 2009」にて同ホテルが3つ星へ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。2013年「農事功労章—シュヴァリエ」受章。

著書に『PATISSERIES AU FIL DU JOUR』（SOLAR社2013年10月発行 共著 Jary Emmanuelle/Garnier Virginie）がある。

※「ホテル・ル・ブリストル パリ」は「パラス」（フランス観光開発機構及び観光庁が認定する5つ星より上の最高級ランク）に格付けされているパリでも屈指の老舗ホテルです。