

報道関係各位

2015年5月15日

パティシエ界の世界的アーティスト「ローラン・ジャン」来日決定  
**「ローラン・ジャン プロモーション 2015」開催**  
2015年7月14日(火)~7月31日(金) タワーズレストラン「クーカーニョ」  
**驚きと感動があふれ出すデザートと、シェフ永妻によるプロヴァンス料理の饗宴**

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)のタワーズレストラン「クーカーニョ」では、今年も「ホテル・ル・ブリストル パリ」(フランス・パリ)のシェフパティシエ「ローラン・ジャン」来日企画として「ローラン・ジャン プロモーション 2015」を開催いたします。期間は2015年7月14日(火)~7月31日(金)のランチタイム及びディナータイムにて、(7月14日(火)~16日(木)の3日間はローラン・ジャン氏本人が在店)「クーカーニョ」のシェフ永妻信人が彩るプロヴァンス料理とともに、ジャン氏のデザートをお楽しみいただけます。料金はランチタイム 1名さま6,800円、8,800円、10,800円の3コース、ディナータイムは16,800円、19,800円の2コースにてご用意いたします。



※掲載の写真は過去に来日した際に提供された作品やイメージ写真となります。

※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.シェフプロフィール 3.タワーズレストラン「クーカーニョ」店舗詳細  
4.ローラン・ジャン来日関連企画紹介

◎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](mailto: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

当ホテルは2002年、開業1周年の記念事業の一環として「ローラン・ジャンン」と技術提携を結びました。当時も既に、フランスを代表するパティシエとして注目を浴びていたジャンン氏との提携が実現した経緯は、当ホテルの総料理長福田順彦（ふくだ・のぶひこ）がフランスで修行をしていた時代からジャンン氏と交流を続けてきた信頼関係にあります。提携後は彼が培ってきた“技術、アイデア、デザートに対する想い”を惜しみなくセルリアンタワー東急ホテルのパティシエに伝授し、日本の若きパティシエ育成のために尽力、“日本で唯一、ローラン・ジャンンがプロデュースするデザートを楽しめるホテル”として知られるようになりました。現在は、日本のファンはもとより、製菓マーケットに携わる方々からも注目を頂いております。

年に1度の来日の際は、本人が直接日本のお客さまとふれあいながら、自身のオリジナルデザートをイベントやレストラン、ペストリーショップにてご紹介しております。ジャンン氏のデザートは単に美しく美味しいというだけではなく、彼の夢や希望そして“遊び心の哲学”に満ち溢れ、ひとつひとつのお菓子作りにおいてストーリーを表現しているのが特徴です。召し上がっていただいた方がその物語を肌で感じ、驚きと感動があふれ出す。まるで舞台のワンシーンが展開するデザートの数々を毎年日本のファンに届けてくれております。

今年も7月に来日が決定、タワーズレストラン「クーカーニョ」にて恒例となった「ローラン・ジャンンプロモーション2015」を開催する運びとなりました。毎年この時期を心待ちにしてくださっているゲストも多数、プロヴァンス料理とジャンン氏のデザートをコース仕立てでお楽しみいただける人気企画です。

お料理を担当するのは「クーカーニョ」のシェフ永妻信人で、フランスでの修行経験を活かした確かな技術とアーティスティックな感性でお作りするプロヴァンス料理をご用意いたします。前菜からメインディッシュまでお楽しみいただいた後は、ローラン・ジャンンが提案する“デザートのコース”が始まります。アヴァン デセール、グラン デセール、そしてミニャルディーズ（※注1）と、ローラン・ジャンンによるデザートの世界をご堪能ください。7月14日（火）～7月16日の3日間はローラン・ジャンン本人が在店し、各テーブルにご挨拶にまいります。

夏のひととき、「クーカーニョ」のお料理とフランスが誇る逸材「ローラン・ジャンン」による夢の饗宴を今回のプロモーションを通じて発信してまいります。

■企画名称：「ローラン・ジャンン プロモーション 2015」

■期 日：2015年7月14日（火）～2015年7月31日（金）

※ローラン・ジャンン在店期間は2015年7月14日（火）～2015年7月16日（木）の3日間

■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 6,800円/8,800円/10,800円

<ディナー> 1名さま 16,800円/19,800円

■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：ローラン・ジャンンと「クーカーニョ」シェフ永妻信人のコラボレーションによるフルコース料理。

※2015年7月17日（金）～2015年7月31日（金）は通常メニューもご用意しております。（ランチ1名さま5,040円～/ディナー1名さま10,285円～）

※2015年7月17日（金）～2015年7月31日（金）期間のデザートセクションは、ローラン・ジャンン在店期間（7月14日～16日）と異なる可能性がございますこと、予めご了承ください。

【予約・お問い合わせ先】 TEL:03-3476-3404（タワーズレストラン「クーカーニョ」）または

インターネット <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/coucagno/>

※アヴァン デセール（avant 仏語） メインデザートの前に出されるもの。（お料理での前菜にあたるイメージ）

※グラン デセール（grand 仏語） メインのデザート

※ミニャルディーズ（mignardises 仏語） 締めくくり、食後の小菓子

※席数に限りがありますので、お早めにご予約ください。

※表示の料金にはサービス料10%及び消費税8%が含まれております。

## 2. シェフプロフィール

### 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。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）もある。

※「ホテル・ル・ブリストル」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。



### 永妻 信人 Nobuto NAGATSUMA (タワーズレストラン「クーカーニョ」 シェフ)

調理師専門学校卒業後、18歳で料理の世界に入り、名古屋市内のホテルで勤務後、23歳で渡仏。ボルドーの2つ星レストランで2年間修業をする。帰国してからは都内の有名レストランでスーシェフを歴任した後、セルリアンタワー東急ホテル、現在の総料理長、福田順彦の元で働きたいという想いで入社。

入社後も度々渡仏し、パリの3つ星レストラン「ル・ブリストル（現：エピキュール）」「ラ・コート サンジャック」の他「マニョリア」にて研鑽を積む。ホテル内の様々な調理セクションを経験した後、タワーズレストラン「クーカーニョ」のシェフに就任。現在に至る。

日本の生産者との対話を大切にし、素材の持ち味を活かした料理を追究している。繊細で芸術的な料理を季節ごとに提供している。

主な受賞歴は「カナダポーク・インターナショナル」主催コンテスト金賞受賞。



### 3. クーカーニョ 店舗紹介

【タワーズレストラン 「クーカーニョ」】40F ご予約・お問い合わせ 03-3476-3404 (直通) 03-3476-3000 (代表)

ランチ 11:30~15:00 (14:00L.O.) ディナー 17:30~22:30 (21:00 L.O.) 席数 68席 内個室 2室 (6~12名さま) 定休日 無休

「クーカーニョ」の名前の由来はプロヴァンスに伝わる言葉で“桃源郷”フランス語で「ペイ・ド・コカーニュ」(宝の国、うまし国)の意味にあたります。その名の通り、旬の息吹を存分に感じることが出来るプロヴァンス料理のレストランです。ランチタイムには陽光があふれる中で、ディナータイムにはきらめく星空を感じながら、美味しいお料理を格式ある中にも優雅なサービスでお楽しみいただけます。ワインリストもお料理にあわせて豊富にご用意、ソムリエがお好みやシチュエーションにあわせてご提案いたします。



### 4. ローラン・ジャンン来日関連企画紹介

#### ◆ローラン・ジャンン来日記念企画 イベント 五感をゆさぶるドラマティックな晚餐会 「The Five Senses」開催決定!

ローラン・ジャンンとセルリアンタワー東急ホテル総料理長福田順彦が「五感」をテーマに繰り広げる最高にドラマティックな食のエンターテインメントがこの夏開幕いたします。

- 開催日時：2015年7月13日(月) 19:00 開宴
- 料 金：23,000円(消費税・サービス料込) ※ご予約制・事前振込制
- 場 所：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
- ご予約・お問い合わせ：電話 03-3476-3533 (バンケットオフィス)  
10:00~19:00 またはインターネットにて。  
<https://www.ceruleantower-hotel.com/event/5senses/>

