



KYOTO TOKYU HOTEL

NEWS RELEASE

報道関係各位

2023年9月13日

京都 東急ホテル

～京都 美食紀行 vol.6～

京都東急ホテルが贈る、和洋中の至極のコラボレーションイベント

2023年10月6日開催



公式サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/restaurant/kazahana/plan/106232/>



京都東急ホテル（京都市下京区堀川五条 総支配人：塚脇洋）は、2023年10月6日（金）に京都東急ホテルとセルリアンタワー東急ホテルのコラボレーションイベント「京都 美食紀行 vol.6」を開催いたします。

第6回を迎える「京都 美食紀行」では、全国の東急ホテルズにおける食の牽引車として、また日本を代表する食文化のオピニオンリーダーとして精力的に活躍を続けている東急ホテルズ・セルリアンタワー東急ホテルの総料理長 福田 順彦と京都東急ホテルの料理長 能登谷 憲司、中国料理 星ヶ岡のシェフ 山田 雅に加え、2023年6月に京料理 たん熊 北店 Directed by M.Kurisu の調理長に就任した上西 康文が参加いたします。京都市の条例で推奨されている日本酒（※1）での乾杯から始まり、「蒸し京地鶏の湯葉ソース」や「秋刀魚飯」など京都の食材と秋の味覚をご堪能いただけます。東急ホテルズ4名の料理人が一堂に会し、フランス料理と京料理、中国料理の趣向を凝らしたお料理を一夜限りの贅沢な饗宴でお楽しみいただけます。

## 概要

---

開催日：2023年10月6日（金）  
時 間：受付 18:30 / 開宴 19:00  
場 所：オールデイダイニング風花（B1F）  
料 金：お一人様 20,000 円  
内 容：コース料理 / ソムリエセレクトのお飲物 / お土産

※1 京都は全国有数の清酒（日本酒）の産地です。その京都から清酒による乾杯の習慣を広めることにより、清酒の普及を通して日本人の和の暮らしを支えてきた様々な伝統産業の素晴らしさを見つめ直し、ひいては日本文化の理解の促進に寄与することを目的に制定し、平成 25 年 1 月 15 日に施行されました。

※表示料金にはサービス料 13%・消費税 10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

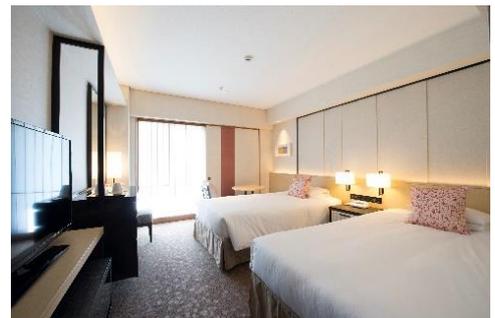
※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

## フェア限定宿泊プラン

---

京都 美食紀行とご宿泊をセットにしたプランをご用意いたしました。  
是非、この機会にゆっくり美食紀行をお楽しみください。

- プレミアムフロア 1泊朝食付き+京都 美食紀行
- ・2名様1室 お一人様 35,000 円
- ・1名様1室 お一人様 40,000 円



※表示料金にはサービス料 13%・消費税 10%・宿泊税が含まれております。

【お客様お問い合わせ先】

《京都 美食紀行のご予約》

京都東急ホテル「オールデイダイニング風花」（10:00～18:00）

TEL：075-341-2787（直通）

E-mail：[kyoto-h.re@tokyuhotels.co.jp](mailto:kyoto-h.re@tokyuhotels.co.jp)

《フェア限定宿泊プランのご予約》

京都東急ホテル 宿泊予約係（9:00～17:30）

TEL：075-341-2411（代表）

E-mail：[kyoto-h.rs@tokyuhotels.co.jp](mailto:kyoto-h.rs@tokyuhotels.co.jp)

### ■福田 順彦（ふくだ のぶひこ） / 東急ホテルズ&リゾート株式会社 専務執行役員

東急ホテルズ 総料理長

セルリアンタワー東急ホテル 総料理長



2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任。以来、ホテルの食に関する総合プロデューサー役として料飲部門を牽引、統括。豊かな感性から生み出されている料理はアグレッシブで情熱的であり、常にチャレンジ精神を忘れず高みを目指す姿勢は顧客からも高い支持を得ている。

「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。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。

全国の東急ホテルズにおける食の牽引車として、また、日本を代表する食文化のオピニオンリーダーとして精力的に活躍を続けている。

2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長就任

2018年 フランス食文化普及に貢献した功績により、フランス共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」受章

2019年 株式会社東急ホテルズ 総料理長に就任

同年、厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受章

2021年 「フランス農事功労章協会（MOMAJ）」第6代目会長就任

同年、一般社団法人「全日本司厨士協会」卓越最高技術顧問章受章

2022年 株式会社東急ホテルズ(現：東急ホテルズ&リゾート株式会社)専務執行役員に就任  
現在に至る

### ■能登谷 憲司（のとや けんじ） / 京都 東急ホテル 料理長



セルリアンタワー東急ホテル タワーズレストラン「クーカーニョ」にてプロヴァンス料理を学びセンスを開花させ、ミシュラン一星取得に貢献する。その後メインキッチンシェフとして総料理長 福田の右腕となる。お客様に楽しんでいただくための食事を追求し、提供していきたいと考えている。

1989年 銀座東急ホテルに入社

フレンチレストラン「ル・ギンザ」をスタートに料理の世界へ

2001年 セルリアンタワー東急ホテル

プロヴァンス料理 タワーズレストラン「COUCAGNO」に配属

2011年 メインキッチンシェフに就任

2014年 赤坂エクセルホテル東急 料理長に就任し、

あらゆるジャンルのブッフェ料理を手掛ける

2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」会員

2019年 京都東急ホテル 料理長に就任

2022年 THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel  
京フレンチ「ナナイチ」を含め料理を総合プロデュースする  
現在に至る

■山田 雅（やまだ まさし） / 中国料理 星ヶ岡 シェフ



星ヶ岡の伝統的なメニューを守りつつも、Wakiya で培ってきた技術や経験を生かし多彩な中国料理のバリエーションを皆様にお届けして参ります。

- 1995年 リーセントパークホテルにて脇屋友詞氏（当時総料理長）と出会う
- 1996年 脇屋総料理長に伴い、トゥーランドットに移籍  
その後、横浜ベイホテル東急へ移籍
- 2007年 トゥーランドット六本木店 調理長に任命される
- 2010年 中国料理 星ヶ岡のシェフに就任  
現在に至る

■上西 康文（うえにし やすふみ） / 京料理 たん熊 北店 Directed by M.Kurusu 調理長



京都の「祇園 みの幸」で修業し、全国の有名老舗店舗で料理長を務める。その後、「京料理 たん熊 北店 Directed by M.Kurusu」で調理長に就任。今までの経験を生かして能登谷料理長と共にホテル全体の和食料理に携わる。

- 1983年 祇園 みの幸 入社
- 2001年 石川県 片山津 雄山閣 料理長に就任
- 2021年 南禅寺 ふふ京都 料理長に就任
- 2022年 河原町 別邸鴨川 総料理長に就任
- 2023年 京料理 たん熊 北店 Directed by M.Kurusu 調理長に就任

《この件に関するお問い合わせ先》

京都東急ホテル

販売促進マーケティング：清水、池谷、西岡

TEL:075-341-2411/FAX:075-341-2488

e-mail : [kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp](mailto:kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp)

京都東急ホテルの施設概要

- 所在地 京都府京都市下京区堀川通五条下ル柿本町 580
- 開業日 1982年10月15日
- 構造 地上7階、地下2階
- 部屋数 客室 408部屋
- 施設 レストラン、宴会場、会議室、結婚式場（神前式、仏前式、キリスト教式）、ブライズルーム、美容室、着付室、写真室、お土産ショップ、フラワーショップ、ゲストサロン、トレーニングルーム、ファンクションルーム、ナーシングルーム（授乳室）、ルーフトップバー
- アクセス J R京都駅より車で約5分  
J R京都駅八条口（新幹線口）より無料シャトルバスで約10分  
地下鉄五条駅から徒歩約8分

