

2007年1月25日

パリで活躍する気鋭シェフ「ジョン・ショヴェル & ローラン・ジャン」 来日決定！

## 「アーティストック フレンチ テーブル」開催

クーカーニョのシェフ曾我部俊典と繰り広げる、アーティストックな食の世界

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：川島保司)では、このたびパリで活躍する2人のシェフを招聘し、夢のメニューを賞味いただける企画が実現することとなりました。

「ジョン・ショヴェル」は現在パリ郊外にある「レ・マニョリアス」のオーナーシェフでこの度が初来日となります。「レ・マニョリアス」なかなか予約が取れない、フランスのみならず世界中から注目されている人気店です。「ローラン・ジャン」は当ホテルと2002年に技術提携を結んだ有名パティシエで、今年はその提携も6年目となります。「フォーシーズンズジョルジュサンク」のシェフパティシエも勤めた有名パティシエとして本場パリでは名高く、これまでの毎回来日の際にも斬新なアイデアと芸術的な最新のデザートを紹介し続け、東京のデザート界にも刺激を与えてきたパティシエです。

このたびのイベントではこの2人のシェフが中心となり、当ホテルのメインダイニング「クーカーニョ」のシェフ、曾我部俊典とコラボレーションをした、3日間限定の特別メニューを仕立てることとなりました。ジャン、ローラン、曾我部の3人の共通点は、何といてもその「芸術的な才能」にあります。シェフとして、パティシエとして、最も美味しく召し上がれる料理を追及することはもちろんのこと、見た目にも楽しく、驚きを与えるお料理、デザートが評判を得ております。今回初披露となる3人のシェフによる賞味会では、各々のアーティストックな食の世界を存分にお楽しみいただけることと存じます。

ジョン・ショヴェル、ローラン・ジャン、曾我部俊典のアーティストックな食の世界

## 「アーティストック フレンチ テーブル」

- 開催日：ランチ 2007年3月2日(金)・3日(土)の2日間  
          ディナー2007年3月1日(木)・2日(金)・3日(土)の3日間  
時間：ランチ 11:30~14:00 ディナー 17:30~22:00  
開催場所：タワーズレストラン「クーカーニョ」(40階)  
料金：ランチメニュー ¥13,860 ディナーメニュー ¥20,790  
          (いずれもサービス料・税金込み、お飲み物別)  
内容：フランス料理フルコースメニュー  
          ジョン・ショヴェル、曾我部俊典による  
          お料理とローラン・ジャンによる  
          デザートで綴るコラボレーション特別メニュー



シェフのプロフィールおよびお店の紹介につきましては裏面をご参照ください  
今回の賞味会をお楽しみいただける宿泊プランもご用意いたしております



このイベントのご予約、お問い合わせは (03) 3476-3000 (ホテル代表)  
タワーズレストラン「クーカーニョ」にて承ります。

本件に関する、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/川島 TEL:03-3476-3348(広報直通)  
E-mail: [t.kawashima@tokyuhotel.co.jp](mailto:t.kawashima@tokyuhotel.co.jp) URL:<http://www.ceruleantower-hotel.com>

## <各シェフのプロフィール>



### ジョン・ショヴェル(Jean Chauvel)「レ・マニョリアス」オーナーシェフ

フランス ブルターニュ地方生まれ。「ラ・トゥール・ダルジャン」「オテル・ド・クリヨン」など高級店で修行後、1998年11月パリ郊外に「レ・マニョリアス」を開業しオーナーシェフとして腕を振るう。創造性の高い料理とデザートが話題で、ミシュラン一ツ星を獲得するなど表現豊かな才能が世界的に評価され、「レ・マニョリアス」は現在も予約のなかなか取れないお店として注目されている。スパイスの使い方が巧みで、香りの魔術師としても知られている。



### ローラン・ジャンン(Laurent Jeannin) パティシエ

フランス メゾン・ラフィット生まれ。パリの気鋭パティシエのひとりとして称される。「フォション」「オテル・ド・クリヨン」での修行をきっかけに、「フォーシーズンズ ホテル ジョルジュサンク」のシェフパティシエをつとめ、同ホテル内のレストラン「ル・サンク」の2ツ星獲得に大きく貢献した。食文化におけるデザートの位置付けを非常に重要なものと考え、「美しく、美味しく、そしてお客様に驚きを与える」を信念に、芸術的なデザートを追求している。2002年よりセルリアンタワー東急ホテルと技術提携を結ぶ。



### 曽我部俊典(ソガベトシノリ) タワーズレストラン「クーカーニョ」シェフ

神奈川県生まれ。イル・ド・フランス、ブルターニュ、ベリー各地方で修行をし、帰国後、名古屋東急ホテルにて勤務をする。在職中も「ミッシェル・ロスタン」にて研鑽を積み、2000年、8月セルリアンタワー東急ホテルのメインダイニング「クーカーニョ」の立ち上げに携わりシェフに就任。旬の素材にとことんこだわり、その素材の持ち味を生かしながら仕立てる色彩豊かなお料理は「食の芸術作品」として評価も高い。昨年は絵画からインスパイアされたメニューが好評を得るなど、アーティスティックな才能を料理の世界で忌憚なく発揮している。

美食を楽しむ休日をお過ごしください

### **「アーティスティック フレンチ テーブル」宿泊プラン**

今回のイベントでのフルコースメニューをお楽しみいただける宿泊プランをご用意いたしました。

期間：2007年3月1日(木)～3月3日(土)

料金：<ランチ付>お1人様(1室2名様) ¥41,000 <ディナー付>お1人様(1室2名様) ¥48,000

内容：・お部屋はエグゼクティブフロア(35階～37階)のツインルームまたはキングルーム(禁煙)を

ご用意いたします。シングルルームご希望の方はお問い合わせください

・「アーティスティック フレンチ テーブル」ランチまたはディナー付

・お持ち帰りのフラワーアレンジメント、サービス料、消費税、ホテル宿泊税込み

ご予約・お問い合わせは(03)3476-3000(ホテル代表)客室予約係まで