

報道関係各位

東京ドームホテル特別企画
第16回「夏の特別賞味会」
谷昇、川手寛康、鎌田昭男
～三巨匠による食の饗宴～

2019年5月吉日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：大川大作）は、2019年8月6日（火）に、谷昇、川手寛康、鎌田昭男 ～三巨匠による食の饗宴～と題し、「夏の特別賞味会」を開催いたします。本賞味会は、毎年8月に開催しているコラボレーションイベントで、当ホテル名誉総料理長 鎌田昭男が、様々なジャンルで活躍する食の巨匠とともに美食の饗宴をお贈りしています。

今回は、フランス料理界のトップシェフ3名が集結。フランスの3つ星レストランでの修行経験を活かした本格フレンチで、「ミシュランガイド東京」において2007年から12年連続で二つ星を獲得するフランス料理「ル・マンジュ・トゥー」オーナーシェフ 谷昇氏、固定概念にとらわれないフレンチの新しいかたちを生み出し続け、世界各国の有名料理評論家などの投票による格付けランキング「アジアのベストレストラン50」2018年度版において第3位、「ミシュランガイド東京」でも星を獲得するフランス料理「フロリレージュ」オーナーシェフ 川手寛康氏と共に饗宴を盛り上げます。3名の巨匠が独自の技法を活かした個性豊かで本格的なコース料理をお楽しみいただけます。

また、案内役としてTV・CM出演のほか講演会の開催等、多方面で活躍中の“日本のワインブームの立役者”ソムリエ 田崎真也氏をお迎えし、各シェフの料理をより引き立たせるため、田崎氏が厳選したこだわりのワインをご提供いたします。

東京ドームホテル特別企画
第16回「夏の特別賞味会」
谷昇、川手寛康、鎌田昭男～三巨匠による食の饗宴～

- 日 時 2019年8月6日（火） 受付 18:00～ 開宴 18:30
- 会場 東京ドームホテル B1 大宴会場「天空」
- 内容 谷昇氏、川手寛康氏、鎌田昭男が織り成すコース料理の賞味会
- 案内役 ソムリエ 田崎真也氏
- 料金 お一人様¥25,000（料理、飲物、サービス料、消費税込み）
- 予約 東京ドームホテル 公式ウェブサイト
<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/sankyoshou>
2019年6月1日（土）11:00～予約受付開始
- お問い合わせ バンケットセールス部 イベント事務局
TEL. 03-5805-2323（受付時間 11:00～18:00）

本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

東京ドームホテル

総支配人室 渡辺
〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61
TEL. 03-5805-2151 FAX. 03-5805-2153
URL <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>
報道関係資料 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>

共同ピーアール

PRアカウント本部 11部 大須賀/佐藤/長瀬
〒104-8158 東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル
TEL. 03-3571-5236 FAX. 03-3574-9364

【三巨匠のご紹介】

◆「ル・マンジュ・トゥー」オーナーシェフ 谷昇

1952年東京都出身。六本木の「イル・ド・フランス」からフレンチの世界に入る。76年、89年と2度フランスへ渡り、アルザスの3つ星レストラン「クロコディル」や2つ星レストラン「シリンガー」などで修行をする。帰国後、六本木の「オー・シザール」などでシェフを務めたあと、94年「ル・マンジュ・トゥー」をオープン。2003年 柴田書店より「素描するフランス料理」を出版。06年「ル・マンジュ・トゥー」改装オープン。12年辻静雄食文化賞専門技術者賞を受賞。「ミシュランガイド東京」において07年から12年連続で二つ星を獲得。



◆「フロリレージュ」オーナーシェフ 川手寛康

1978年東京都出身。両親や親戚が料理人であり、幼い頃から料理人になること以外は考えられなかったほど料理が身近な環境で育つ。97年より 東京 恵比寿の「Q. E. D. CLUB」、西麻布「オオハラ エ シー アイイー」、ルブルギニオンを経て2006年に渡仏し、モンペリエの「ジャルダン・デ・サンズ」にて修行。帰国後、白金台「カンテサンス」にて活躍後、09年に独立し南青山に「フロリレージュ」を開店。また、新たなコンセプトのもと15年には神宮前に移転する。「ミシュランガイド東京」において15年に一つ星を獲得し、18年には二つ星に昇格。世界各国の有名料理評論家などの投票による格付けランキング「アジアのベストレストラン 50」2018年度版において第3位に輝く。

◆「東京ドームホテル」名誉総料理長 鎌田昭男

1943年茨城県出身。71年渡欧。「ホテル・ド・パリ」「クロコディル」「ムーランド・ムージャン」等で研鑽を積む。帰国後、六本木「オー・シュヴァール・ブラン」料理長に就任し、日本のフレンチ史上初めて「ポワソン・クリュ」(生魚)をメニューに出す。86年、フレンチブームの中、「ホテル西洋銀座」の総料理長に就任。同ホテルにて、イタリアンレストランをオープンさせるという先見の明を發揮。2000年に「東京ドームホテル」調理統括シェフ、01年 総料理長に就任。07年にはフランス共和国農事功労章シュヴァリエ受章。12年調理師関係功労者厚生労働大臣表彰受賞。13年卓越した技能者(現代の名工)受賞。19年名誉総料理長に就任。



【案内役】



◆ソムリエ 田崎真也

1958年東京都出身。77年渡仏。80年に帰国後、第3回全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝(83年)を皮切りに、数々のコンクールにて入賞。95年、第8回世界最優秀ソムリエコンクールで日本人初の優勝。96年、(有)サンティール(田崎真也個人事務所)発足、銀座(現在は愛宕山)にて田崎真也ワインサロンを主宰。99年にはフランス共和国農事功労章シュヴァリエ受章、仏・ボルドー市よりメダル受章。2008年農林水産省の食糧自給率向上推進委員に就任、同年卓越した技能者(現代の名工)受賞。11年春の褒章「黄綬褒章」受章。16年日本ソムリエ協会会長就任。