

2015年12月18日
ホテル椿山莊東京

- “世界をもてなす、日本がある。” をコンセプトに唯一無二のひとときを体感-

「THE 晩餐会 ～アントナン・カレームと森の夜会～」2/16 開催

国内初！国家資格1級を所持する給仕が、各ホテルやレストランの粋を超えて
最上級のおもてなしをご提供

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、“世界をもてなす、日本がある。”をコンセプトに唯一無二のひとときをご体感いただける「THE 晩餐会 ～アントナン・カレームと森の夜会～」を2016年2月16日（火）に開催します。

最高の空間で、最高の料理を、最高のおもてなしで……。ラグジュアリーな設えの中で、最高級のおもてなしとコース料理を、心ゆくまでご堪能いただける一夜限りの晩餐会です。メニューは、“国王のシェフ” “料理の王” と称えられた19世紀を代表するフランスの偉大な宮廷料理人アントナン・カレームのレシピの中から再現。当時、大皿料理が主流であったフランス料理に、現在でも残る数々の斬新な料理手法を取り入れたアントナンが晩餐会などで振る舞ったレシピの中から、当ホテルの総料理長が厳選し、旬の食材を組み合わせたコース料理に仕上げました。現代と中世の料理手法や食材が融合し完成したメニューをご提供します。さらに、アントナンがフランス料理の基本ソースに定めた4種のソースをご賞味いただきます。食材の旨みが凝縮した「ソースブルーテ」、「アルマンドソース」、「ベシャメルソース」に「エスパニョールソース」を用いた料理により、フランス料理の命ともいべきソースの醍醐味をお届けします。

当日は、シャンデリア煌めく華やかな会場に、中世の晩餐会を忠実に表現したテーブルレイアウトで皆様をお迎えします。気が付けば、深い静かな森の中で密かに開催された晩餐会に招かれているような、時空を超えたひとときをご体験いただけます。またアントナンが、名声を獲得するきっかけとなり中世では宴席の花ともいわれた“ピエスモンテ”がテーブルを彩ります。

さらに、最高級のおもてなしを実現するため国内初の試みとして、一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会（HRS）が実施する国家検定資格1級レストランサービス技能士を保有するスタッフが、全国各地の様々なホテルやレストランから集い給仕します。

ホテル椿山莊東京は、2016年にリブランド3周年を迎えます。60年の歴史と伝統に裏打ちされた椿山莊のおもてなしと、20年の外資系ホテルブランドとしてのグローバルスタンダードを融合させ、2013年より「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、唯一無二のひとときをご体感いただけるホテルを目指しています。日本のサービスの粋を集めた、かつてない本イベントに是非ご参加ください。



「THE 晩餐会 ～アントナン・カレームと森の夜会～」

ホテル椿山荘東京 総支配人 本村 哲より

この度「THE 晩餐会」を通し、さながら森のような庭園に建つホテル椿山荘東京ならではの唯一無二の体験を皆様に体感していただき、忘れられない一日をお過ごしいただきたいと思いますと考えております。この度、業界の力を結集してこの晩餐会を開催します。特に日本のサービス業界の技術向上に注力されるほか、テーブルマナー普及、国際観光や文化発展に貢献を続け設立 30 周年を迎える「一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会」には最高級にこだわる「THE 晩餐会」の趣旨にご賛同いただき、1 級レストランサービス技能士に広くお声掛けいただくなど、多くのお力添えをいただいております。訪日外国人旅行者 2,000 万人をお迎えすることを目前に、この晩餐会のような機会を設けることで、日本のサービス技術の発展、料理を通して食を楽しむ文化の更なる普及に貢献できれば幸いです。

<アントナン・カレームについて>

1784 年パリで貧しい家庭に生まれたアントナン。まだ幼いうちに路頭に放り出され、生きていくために食堂の見習いを始めたところから、料理との関わりが始まる。

その後、パレ・ロワイヤルの近所に店を構えていた有名パティシエシルヴァン・バイイに弟子入り。このバイイの大抜擢を受け、アミアンの和約成立記念祝宴のデザートを担当される。また全て食品で作っている建築物のような装飾品「ピエスモンテ」によってパリで名声を獲得。さらに、アントナンは、タレーランやナポレオンを含む上流社会の宴会のメイン料理を請け負い、タレーランの命により、重複した料理のない、かつ季節の食材のみを使用した 1 年間のメニューを作るなど試行錯誤を続けた。

イギリスの摂生皇太子（後のジョージ 4 世）の料理長や、ロシア皇帝アレクサンドル 1 世、オーストリア帝国皇帝フランツ 1 世などに使えた後、パリに戻ってロスチャイルド邸の料理長に就任。1833 年にその短い生涯に幕を閉じるが、料理文化の普及にも力を注ぎ著書も多数。



「THE 晩餐会 ～アントナン・カレームと森の夜会～」

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1140 (9:00～20:00)

- 期間 : 2016 年 2 月 16 日 (火)
- 時間 : 受付 18:00～、食事 19:00～22:00
※時間はイベントの進行状況により、少し前後する可能性があります。
- 料金 : 33,000 円 ※消費税、サービス料込
晩餐会&ご宿泊(ご朝食付き)の場合
2名1室ご利用時 お一人様 48,000 円 ※消費税・サービス料・宿泊税込
- 食事 : 前室でのカナッペを含むフランス料理のフルコース
(スープ、魚、肉、肉、フロマージュ、デザート) お料理に合わせた飲物含む
- ドレスコード : フォーマル(正装または準正装)
- 会場 : ホテル棟 1F「ボールルーム」
- その他 : 2015 年 12 月 31 日(木)までに申し込むと 10%OFF
- 協力 : 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会、
NPO 法人 FBO(料飲専門家団体連合会)、倉敷国際ホテル
- 協賛 : サントリー酒類株式会社、日本酒類販売株式会社、
MHD モエ ヘネシー デイアジオ株式会社、高見株式会社、株式会社 花弘、
株式会社フェム、株式会社ビジュアライフ

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当: 山本・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com