



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2017年8月9日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

リーガロイヤルホテルグループ 統括総料理長 太田 昌利
フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエ受章記念ディナーイベント

9月29日(金)開催

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 総支配人 五弓 博文)は、リーガロイヤルホテルグループ 統括総料理長 太田 昌利の「フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエ」受章を記念し、9月29日(金)、最上階33階「レストラン シャンボール」にて、「フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエ受章記念ディナーイベント」を開催します。イベントでは太田 昌利と同日 シェフ 徳久 進による特別ディナー、2003年に関西のソムリエとして初めて同章を受章したマスターソムリエ 岡 昌治が厳選したワインを楽しめます。

※フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエ・・・1883年に創設されたフランス共和国農業・水産大臣より与えられる勲章の一つ。フランスの農業およびフランスの食文化普及に特に功績のあったフランス人や外国人に授与される大変名誉ある勲章。

イベントで登場する「カナダ産オマールとフォワグラのフリカッセ トリュフの香り」は、太田のスペシャリテ。絶妙な火入れの食材、香りコク、深みのあるソース、すべての旨みが渾然一体となって複雑な味を醸し出す、一度食せば忘れられない一皿です。理論的で緻密なフランス料理メソッドをベースに、最新の流行を取り入れた繊細で華やかな太田の料理と、旬の食材や地元の食材を活かし、香りを大切に味わいに広がりを持たせた徳久の料理を、マスターソムリエ岡セレクトのワインとともに楽しめます。フランス料理・ワイン界の第一線で活躍する太田・岡・徳久が結集する一夜限りの「フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエ受章記念ディナーイベント」の詳細は、次頁の通りです。

なお、10月1日(日)から31日(火)の期間、太田のスペシャリテを含む、太田と徳久のコラボレーションメニューを「レストラン シャンボール」にてお召しあがりいただけます(本イベントのメニューとは異なります)。



2人のシェフ(中央:太田、右:徳久)による特別メニューとマスターソムリエ(左)セレクトのワインをお楽しみいただけます。

<お客様からのお問い合わせ先>

33階「レストラン シャンボール」 TEL:082-228-5473(直通)
11:30~14:30(L.O.14:00)、17:30~21:30(L.O.21:00)

***** 本件に関する取材等お問い合わせ先 *****

リーガロイヤルホテル広島 グループサービスチーム(販売促進) 中島 順子、高橋 知英
〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158

HP : <http://www.rihga.co.jp/hiroshima> Facebook : <http://www.facebook.com/rihga.hiroshima>

「フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエ受章記念ディナーイベント」詳細 **30名様限定**

【日時】9月29日(金) 18:00～ アペリティフ 33階「ダイニングバー リーガトップ」
18:30～20:30 ディナー 33階「レストラン シャンボール」

【料金】1名様 **22,000円** (料理、セレクトワイン、税金・サービス料含む)

※3日前までご予約を承ります。 ※各種割引・特典等との併用はいたしかねます。

※ご利用は中学生以上とさせていただきます。 ※男性のお客様は襟付きのシャツの着用をお願い申し上げます。

【メニュー内容】※食材の入荷状況等により、メニュー内容を変更する場合がございます。

料理

- ・“クラムチャウダー” アサリのロワイヤルとポテトのクリーム ベーコンの泡 (太田)
- ・スペイン産ホロホロ鳥とリー・ド・ヴォーのパロティース 根セロリの軽いムースとキノコを散らして (徳久)
- ・カナダ産オマールとフォワグラのフリカッセ トリュフの香り (太田)
- ・金目鯛の低温ヴァプール 軽いコーヒー風味のバターナッツピュレ添え
広島県産レモンとディル風味のりんごソース (徳久)
- ・黒毛和牛フィレ肉のポワレとクルート 彩り野菜添え オロロソワインソース (太田)
- ・洋梨ムースとチョコレートクリーム“ベル・エレーヌ”の様に
ケシの実風味のオパリーヌとバニラアイスクリーム添え (徳久)
- ・コーヒー・小菓子

ワイン

マスターソムリエ 岡 セレクトによるワイン



「フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエ受章記念ディナー」詳細

【期間】10月1日(日)～10月31日(火)

【時間】17:30～21:30(ラストオーダー21:00)

【料金】1名様 **14,256円** (税金・サービス料含む)

※3日前までご予約を承ります。 ※ワイン等ドリンクは別途料金にて承ります。

【メニュー内容】リーガロイヤルホテルグループ 統括総料理長 太田 昌利&「レストラン シャンボール」シェフ 徳久 進による特別ディナー(9月29日(金)イベントでのメニューとは異なります。)

【プロフィール】

太田 昌利

リーガロイヤルホテルグループ 統括総料理長、リーガロイヤルホテル 総料理長、株式会社ロイヤルホテル 常務執行役員。フランス、スイスで研鑽を積み、グループホテルのレストランでも活躍。リーガロイヤルホテル グランメゾン「レストラン シャンボール」シェフを経て 2013年、歴代最年少にてリーガロイヤルホテルグループ 統括総料理長(兼)リーガロイヤルホテル総料理長に就任。2016年、一般社団法人日本エスコフィエ協会 理事就任。フランス料理と食文化普及への貢献が認められ「フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエ」を受章。調理技術の確かさ、盛り付けの美しさでお客様より定評を得る。

徳久 進

リーガロイヤルホテル広島「レストラン シャンボール」シェフ。日本料理の世界から西洋料理に魅せられて、フランス料理の道に入る。スイスでの修業ののち、リーガロイヤルホテル広島へ。西洋料理「レストラン ポーリバージュ」、メインダイニング「レストラン シャンボール」スーシェフなどを務め、2010年よりシェフに就任。味だけでなく香りを大切に、10数種のハーブを使い味わいに広がりを持たせたモダンフレンチが特長。お客様にも若い世代の料理人にも料理の楽しさを伝えたいという熱い想いを持つ。

岡 昌治

リーガロイヤルホテル マスターソムリエ、一般社団法人日本ソムリエ協会 名誉会長。数々のコンクールで受賞経験を持つ日本ワイン界を代表するソムリエとして知られる。ワインのエキスパートであり、日本酒の唎酒師の資格も持つ。ホテル内のソムリエを統括するとともに、そのユーモアセンスあふれる柔らかい語り口で、テレビ・雑誌等でも活躍している。2003年には、フランスの食やワインの普及への貢献が認められ、栄えある「フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエ」を受章。

■33階「レストラン シャンボール」

ホテル最上階 33階から、広島城や山々の景色を眺めながら

広島の食材をふんだんに使用した季節感あふれるフランス料理をお楽しみいただけます。

【営業時間】 11:30～14:30(ラストオーダー14:00) / 17:30～21:30(ラストオーダー21:00)

※ランチタイムのご利用は小学生以上、ディナータイムのご利用は中学生以上とさせていただきます。

※ディナータイムのみ、男性のお客様は襟付きのシャツの着用をお願い申し上げます。

リーガロイヤルホテル広島について

1955年、広島県初のホテルとして開業した新広島ホテルを前身とし、国賓・皇室をはじめ国内外の賓客を迎えてきた格式を誇るホテルです。広島市中心地に位置し、緑に囲まれ、2つの世界遺産(原爆ドーム、宮島)も見渡せる眺望が魅力。歴史に培われたおもてなしで心地よい滞在をお約束します。最高水準のおもてなしときめ細かなサービスを提供する世界的かつ有力ホテルが加盟するワールドホテルズに加盟。プロポーズにふさわしいスポットとして「恋人の聖地」サテライトに選定されています。