



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2022年11月25日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

フランス料理界を牽引する名店が広島に。クラシックとモダンが融合する特別な夜
～アピシウス40周年～ アピシウス×シャンボール コラボレーションディナー
開催日：2023年2月16日(木)



リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町/総支配人 ^{むろ としゆき}室 敏幸)の33階レストラン シャンボールは、2023年2月16日(木)に老舗フレンチで国内屈指のグランメゾン「アピシウス」(千代田区有楽町)よりシェフソムリエ ^{せいの ひろゆき}情野 博之氏(シャンパーニュ・アンリオ・アンバサダー)とスーシェフの ^{もりやま じゅんいち}森山 順一氏を招聘し、フランス料理と厳選ワインのペアリングを楽しむ一夜限りのイベント『コラボレーションディナー』を開催いたします。

1983年のオープン以来、日本のフランス料理を第一線で牽引してきた国内屈指のグランメゾン「アピシウス」。店名は古代ローマの美食家「マルクス・ガビウス・アピキウス」の名に由来し、ヌーベルキュイジーヌが席卷する時代にあっても、古典的な正統派フランス料理の真髄を日本に伝え続けています。

当日は、同店でシェフの右腕として活躍するスーシェフの森山氏とシャンボールのシェフ春田 義彦による、この日限りの特別ディナーコースを提供します。宴のスタートを飾るアミューズ ブーシュには、時代を超えて愛され続けるアピシウスのスペシャリテ『小笠原産母島の青海亀のコンソメスープ シェリー風味』をご用意。希少な青海亀を香味野菜とともに丁寧に煮込み、旨みと香りを凝縮した琥珀色に輝くスープは、これから始まる特別な時間を予感させてくれる逸品です。その他、ラベンダーとぶどう畑が広がる南仏に想いを馳せた春田による『黒毛和牛サーロインのロースト ラベンダー香るジュ・ド・ブッフ ズッキーニのピストウ風』などをお楽しみいただけます。さらに、『ゴ・エ・ミヨ 2019』において「ベストソムリエ賞」を受賞したシェフソムリエ 情野氏がそれぞれの料理を一層引き立てるペアリングをご提案。豊富な知識と穏やかな語り口で、訪れるゲストを美食の世界へ誘います。

ホテル最上階の空間で広島の美しい夜景を眺めながら、古典的なフランス料理の真髄を伝え続ける「アピシウス」と、一皿にストーリーを込めながら独創的で新しい融合を提案していく「レストラン シャンボール」による料理と、セレクトワインが交差する特別な時間をご堪能ください。

『～アピシウス40周年～ アピシウス×シャンボール コラボレーションディナー』概要

【開催日時】2023年2月16日(木) 18:30～(受付 18:00)

【会場】33階 レストラン シャンボール

【料金】1名様 20,000円(料理、シャンパーニュ1種、ワイン4種、税金・サービス料含む)

【料理】アミューズ ブーシュ/前菜/魚料理/肉料理2種/デザート/コーヒーと小菓子

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※他の特典・割引等は対象外です。

＜お客様からのご予約・お問い合わせ先＞ リーガロイヤルホテル広島 TEL:082-502-1121(代表)

***** 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 総支配人室(販売促進) ^{やまわき たけふみ}山脇 健史、^{うへだ かなこ}上田 加奈子、^{みやげ ちはる}三宅 千春

〒730-0011 広島市中区基町6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158

HP : <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント:<https://lin.ee/BN3eFz>



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

『～アピシウス 40 周年～ アピシウス×シャンボール コラボレーションディナー』 詳細

【開催日時】 2023 年 2 月 16 日 (木) 18:30～〈受付 18:00〉

【会場】 33 階 レストラン シャンボール

【料金】 1 名様 20,000 円 (料理、シャンパーニュ 1 種、ワイン 4 種、税金・サービス料含む)

【メニュー】

- ◆ 小笠原産母島の青海亀のコンソメスープ シェリー風味 温かい黒トリュフのサンドイッチ [アピシウス]
- ◆ サヨリマリネ ウルイ・アールグレイ風味のフルーツトマトとジュレ [シャンボール]
- ◆ 帆立貝柱と赤海老のクネル アピシウススタイル [アピシウス]
- ◆ みやざき地頭鶏のパイ包み焼き ピノ・ノワールソース [アピシウス]
- ◆ 黒毛和牛サーロインのロースト ラベンダー香るジュ・ド・ブッフ ズッキーニのピストウ風 [シャンボール]
- ◆ 林檎のロティ スモーキーなフロマージュのソース [シャンボール]
- ◆ コーヒーと小菓子

【ドリンク】

- アンリオ ブリュット スーヴェラン <シャンパーニュ>
スーヴェランとはフランス語で「至高」の意。柑橘果実や白い花、プリオッシュのような特長的なアロマを思わせる香りと、長く調和の取れた余韻。アンリオらしいエレガントさとワインとしての美味しさを追求したシャンパーニュです。
- ブルゴーニュ アリゴテ VV ドメーヌ ラリュール <白ワイン>
柑橘系の果実や白い花の爽やかな香りに、いきいきとした果実味が楽しめるチャーミングな味わい。フレッシュ感あふれるワイン。
- オランジュ ヴォワレ マス デル ペリエ <オレンジワイン>
果実味と適度な酸、旨みを含む苦みのバランスがよく、凝縮した力強さと深みのある長い余韻。オレンジワインとしては驚くほど洗練された味わい。
- ボース デュ シャトー プルミエクリュ ルージュ ドメーヌ ブシャール ペール エ フィス <赤ワイン>
果実味と樽由来のふくよかさ、エレガントさのバランスが絶妙。赤い果実のブーケ、果実味とエレガントさの絶妙なハーモニー、ほどよい骨格を持つワイン。
- シャトー ロスピタレ グラン ヴァン ルージュ ジェラル ベルトラン <赤ワイン>
紫系果実を中心に、そこに加わるイチゴなどの赤系果実が奥行きを感じさせる。野生のハーブを思わせる香りとなめらかでシルキーなタンニンがあり、これぞ新南仏ワイン。



ワインイメージ

《協賛:株式会社ファインズ》

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※他の特典・割引等は対象外です。
※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。 ※ワインの銘柄は変更になる場合がございます。
※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。 ※写真はイメージです。



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■アピシウスについて

1983年に有楽町・蚕糸会館にて創業以来、日本のフランス料理を第一線で牽引してきた、日本屈指のグランメゾン。古典的な正統派フランス料理の真髄を、日本に伝え続けている。ビュッフェやユトリロ、シャガールなど印象派の絵画に囲まれ落ち着いた雰囲気、心ゆくまで料理を堪能できる。クラシックな伝統的フランス料理はもとより、ワインは在庫3万本を誇り、ワインリストのミシュランと呼ばれる「ワールド・ベスト・ワインリスト・アワード 2021」で3つ星と審査員賞を受賞。2018年から4年連続3つ星を保ち、審査員賞受賞は2年連続。



[住所] 〒100-0006 東京都千代田区有楽町 1-9-4 蚕糸会館ビル地下1階

[電話] 03-3214-1361

[営業時間] 11:30~15:00(ラストオーダー 13:30) / 17:30~23:00(ラストオーダー 20:30)

[定休日] 日曜日

[公式サイト] <http://www.apicius.co.jp/>

せい の ひろゆき
情野 博之氏

「トゥールダルジャン」シェフソムリエを経て、2007年よりレストラン「アピシウス」シェフソムリエを務める。国際ソムリエ協会認定ソムリエ。第6回「ポメリー・スカラシップ・ソムリエコンテスト」優勝、第3回「全日本最優秀ソムリエコンクール」第3位、「ゴ・エ・ミヨ 2019」にてベストソムリエ賞受賞。女子栄養大学非常勤講師やシャンパーニュ騎士団認定オフィシエ、2013年よりシャンパーニュ・アンリオ・アンバサダーとしてワインの啓蒙に取り組む。またワイン専門誌でのテイスターのみならず、2017年にはNHK「プロフェッショナル 仕事の流儀」で密着取材を受けるなど、ソムリエ界のトップランナーとしても活躍している。



もりやま じゅんいち
森山 順一氏

レストラン「アピシウス」スーシェフ(副料理長)。

高校卒業後、故郷の宮崎県にある「フェニックスリゾート(現:ホテルジェイズ日南リゾート)」に勤務。

その後、知人の紹介により1998年にアピシウスへ入社し、地道に経験を積む。

2013年よりスーシェフの地位につき、同店 岩元学シェフの右腕として活躍している。



■レストラン シャンボールについて

ホテル最上階33階。中世の古城をイメージした落ち着いた洗練された空間。広島城をはじめとする息をのむほどの素晴らしい景色、きめ細やかなサービスとともに、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] 17:30~21:00(ラストオーダー 20:00)

[定休日] 平日

[公式サイト] <https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/list/chambord>



はるた よしひこ
春田 義彦

大阪府出身。1999年3月リーガロイヤルホテル(大阪)入社。

宴会部門・レストランで研鑽を積み、フランス三つ星レストランで修業後、宴会調理部門でスーシェフとして腕をふるう。その後、くろよんロイヤルホテルのシェフ、リーガロイヤルホテル(大阪)「レストラン シャンボール」スーシェフを経て、2022年4月リーガロイヤルホテル広島の「レストラン シャンボール」シェフに就任。

お客様に喜んでいただける料理作りや日々の努力を惜しまない姿勢、後輩への技能伝承などが高く評価され、2013年11月「なにわの名工若葉賞」を受賞。

素材からのインスピレーションを大切にしながら、他では体験できない美味しさ・驚き・感動を追求した料理を創り出し、その実力はお客様より高い評価を得ている。



<お客様からのご予約・お問い合わせ先> リーガロイヤルホテル広島 TEL:082-502-1121(代表)

***** 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 総支配人室(販売促進) 山脇 健史、上田 加奈子、三宅 千春

〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158