2019年 5月 22日

# NEWS RELEASE

報道関係各位

株式会社 名古屋東急ホテル
〒460-0008 名古屋市中区栄4-6-8

## 音楽と料理・ワインがお愉しみいただける
## 五感すべてをおもてなしするイベントを
## レストラン「ロワール」で今年も開催！

名古屋東急ホテル(愛知県名古屋市中区栄　総支配人：斉藤克弥)は、6月22日（土）に、ホテル2階 レストラン「ロワール」にて、音楽と料理・ワインがお愉しみいただける一夜限りの特別ディナーイベントを開催いたします。

毎年 6 月にフランス全土で開催されるフランス最大級の音楽イベント『フェット・ド・ラ・ミュジーク』にちなみ、レストラン「ロワール」で音楽と料理がお愉しみいただける大好評のイベントを今年も開催！
今回は、レストラン「ロワール」のガストロノミックメニューと、フランス・ロワール地方 ルイィのワイン推進・振興協会より日本での活動を担う協会員に国内で初めて任命された、ソムリエール蜷川セレクトのペアリングワインをご用意。ヴァイオリン・ピアノの生演奏とともに、五感すべてでフランスを感じられる一夜限りの特別ディナーイベントをぜひご堪能ください。

## ■『フェット・ド・ラ・ミュジーク ～「ロワール」五感のおもてなし～』

・開催日時：　2019年6月22日（土）[要予約]
　　受付：18：00～ ／ 開宴：18：30～
　　※演奏は18：40～ ／ 20：30頃～の2部構成でお愉しみいただけます。
・料金：　お1人様 ¥15,152（¥18,000）[特別コース料理]
　　ソムリエール蜷川のおすすめペアリングワイン　お1人様 ¥5,893（¥7,000）
・演奏者：　ヴァイオリン：辻 和余　　ピアノ：熊谷 幸祐
・場所：　名古屋東急ホテル　2階　レストラン「ロワール」
・ご予約・お問い合わせ：　TEL.052-251-7330（直通）

≪特別コース料理メニュー≫

・アミューズブーシュ〈オマール海老・桃・とうもろこし〉

・鮪のマリネと生ハム 雲丹風味 レモンの泡とアンチョビソースを一緒に

・フォアグラのグリエ エピスソース 色々な方法で調理した南瓜添え

・鮑と手長海老 マリニエール風

・グラニテ

・シャラン産鴨のローストにスパイス薫る茄子キャビア ソース ビガラード

・すみれ色の果実を使ったヴァシュラン フロマージュムースと黒スグリのアイスクリーム

□■演奏者プロフィール■□

・辻 和余（ヴァイオリン奏者）

名古屋音楽大学卒業。ウィーン国立音楽大学マスタークラス受講。
ハンガリー国立リスト音楽院マスタークラス受講。
卒業後は渡露し、サンクトペテルブルグにて Iliya Ioff 氏のもとで研鑽を積む。
2000 年、音楽企画「KT-planning」を立ち上げ、様々なシーンで演奏活動を行う。

・熊谷 幸祐（ピアノ奏者）

名古屋音楽大学ピアノ科卒業、同大学院音楽研究科修了。
これまでに津島忍、北住淳、中岡秀彦、各氏に師事。
室内楽を林俊昭氏に師事。第 18 回クラシック音楽コンクール全国大会入賞など
多数のコンサートにソリスト、室内楽奏者、伴奏者として出演。
現在は、愛知学泉短期大学ピアノ非常勤講師。

※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております。※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。※写真はイメージです。

レストラン「ロワール」

RESTAURANT Loire

フランス料理の伝統と「ロワール」らしさを重んじ
進化する。ひと皿ずつ丁寧に仕上げた料理と上質な
サービスで最高の時間をご提供いたします。

■LUNCH 11：30～14：30
（L.O.14：30）
■DINNER 17：30～22：00
（L.O.21：30）
■ご予約・問い合わせ
Tel：052-251-7330（直通）

本件に対するお問い合わせは、名古屋東急ホテル マーケティング 三宅・高橋・糸山まで
TEL：052-251-2411 ／ E-mail：nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp