

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

ロイック・ド・シュールマン氏を招いての特別なディナーとワインのマリアージュを堪能
名古屋東急ホテル レストラン「ロワール」 ワインメーカーズディナーを開催

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人: 齊藤克弥)では、レストラン「ロワール」において、一夜限りの特別ディナータイムイベント「ワインメーカーズディナー」を2023年11月16日(木)に開催いたします。



レストラン「ロワール」が開催する「ワインメーカーズディナー」では毎回、世界で高い評価を受けるワインの生産者を名古屋へ招聘し、一夜限りの特別なバリューエクスペリエンスを創出して参りました。

1年ぶりの開催となる今回、来日いただくのはフランスのブルゴーニュ地方メルキュレにあるワイナリー「Domaine de Suremain(ドメーヌ・ド・シュールマン)」の運営を指揮するロイック・ド・シュールマン氏。

7世代にもわたって脈々と受け継がれてきたワイナリーが持つワイン造りの極意や秘密、生産者しか知り得ないエピソードといった貴重なお話と共に、名古屋東急ホテル総料理長 前島浩行とレストラン「ロワール」シェフ 渡邊篤史がタッグを組んで紡ぎだす当日限りのスペシャルディナーと、シュールマン氏が造る秀逸なワインとの洗練されたマリアージュをお楽しみください。

【Domaine de Suremain(ドメーヌ・ド・シュールマン)】



フランスの中央部から東に広がるブルゴーニュ地方。その南東部に位置し、ワインの一大産地としても有名なメルキュレに所有する18ヘクタールもの広大な敷地で、主に赤ワイン用のピノ・ノワール種と白ワイン用のシャルドネ種を栽培するワイナリー。

伝統的で持続可能な製法と自然環境への配慮が、ワインそのものと同様にヨーロッパ及び世界各国から高い評価を受けている。

【Rencontrez le Chef ～シェフのご紹介～】

◆前島 浩行 (Hiroyuki MAEJIMA)

名古屋東急ホテル第7代総料理長。2005年よりフランス料理の本場パリの名門「ホテル・ド・クリヨン」で研鑽を積み、その卓越性と優れたノウハウを継承。帰国後は名古屋東急ホテル レストラン「ロワール」フレンチ担当シェフや宴会部門シェフを歴任。2014年からはセルリアンタワー東急ホテルにて更なる研鑽を積み、2017年より現職。歴代総料理長から受け継いだ伝統と現代的なエッセンスを融合させながら、王道のフレンチを今も探求。総料理長就任後はフランス料理界の巨匠ミッシェル・ロスタン氏との饗宴を果たすなど、精力的に活動を行っている。



◆渡邊 篤史 (Atsushi WATANABE)



レストラン「ロワール」フレンチ担当シェフ。

コーヒーハウス「モンマルトル」にて、朝食からディナーまで様々な調理に関わり、その後メインキッチンにて宴会や婚礼の調理を経験。2012年、レストラン「ロワール」に異動。改めてフランス料理の伝統を学び、様々な業務に携わってきた。2019年、スーシェフとして調理場内の運営を経験。2020年からセルリアンタワー東急ホテルで研鑽を積み、2022年2月より、レストラン「ロワール」のシェフに就任。温故知新の心構えで季節を大切にしました料理を日々お客様へお届けする事に取り組んでいる。

【名古屋東急ホテル レストラン「ロワール」ワインメーカーズディナー】

◆概要

開催日：2023年11月16日（木）

時間：ディナー 17:30～22:00 [L.O.19:00]

料金：お1人様 29,000円

場所：2階 レストラン「ロワール」

- ※表示料金にはサービス料13%・消費税10%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。
- ※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。



Wine Boutique
La Tache

協力・協賛：ワインブティック ラ・ターシュ

お客様のご予約・お問い合わせ
名古屋東急ホテル
レストラン「ロワール」
Tel.052-251-7330



本リリースに関するお問い合わせ（報道関係者）
名古屋東急ホテル
マーケティング 三宅・松川・平野
Tel.052-251-2411 / Fax.052-252-8642
E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp