

ANAインターコンチネンタルホテル東京
オデット
「雲海の伝統和食×Odetteのモダンキュイジーヌ 初夏の夕べ」

「初夏の日本」をテーマに料理長 吉安健と
シンガポールで人気絶大のシェフ ジュリアン・ロイヤールのコラボレーション

ANAインターコンチネンタルホテル東京【英語表記：ANA InterContinental Tokyo／東京都港区赤坂／総支配人ミシェル・シュルトー】は、日本料理「雲海」(3FL.)において、2018年5月24日(木)から26日(土)までの3夜にわたり、「雲海の伝統和食×Odetteのモダンキュイジーヌ 初夏の夕べ」と題したコラボレーション・ディナーを開催します。

このコラボレーションは、「雲海」料理長の吉安健と、シンガポールのミシュラン二つ星レストラン「Odette」のシェフ ジュリアン・ロイヤール氏が、「初夏の日本」をテーマに、それぞれ交互に4品ずつと、二人で創り上げる1品で構成する特別メニューを披露するものです。インターコンチネンタルブランドメッセージを伝える映像シリーズ「インターコンチネンタルライフ ストーリー」の中で、シンガポールの最先端のグルメシーンとして「Odette」が紹介されたことがきっかけとなり、日本の食材を多彩に活用するジュリアン・ロイヤール氏とのコラボレーションが実現する運びとなりました。

日本料理「雲海」は、伝統的な会席料理を提供する日本料理店で、30余年にわたり、様式美に満ちた会席料理から季節の一品料理まで、器・素材・盛り付け、そして味わい、すべてに繊細なまでのこだわりを追求し、お客様より高い評価をいただいています。料理長の吉安健は、伝統的な日本料理の基本を大切にしつつも、その現代的な感覚で、国内外のお客様をおもてなしする新たな表現方法を日々探求しています。一方の「Odette」は、ミシュラン二つ星に加え、2018年春に「Asia's 50 Best Restaurants 2018」で第5位を獲得した、いまシンガポールで最も注目を集めるモダン・フレンチのレストランです。フランス出身のシェフ ジュリアン・ロイヤール氏は、クラシカルなフランス料理の技術をベースに、世界中の様々な食材を扱った新しい料理を提案しています。日本の食材や調味料にも精通し、北海道産雲丹を使ったその名も「Hokkaido Uni」などは、素材の特性をシンプルかつ最大限に引き出すロイヤール氏のシグネチャー料理の一つとして知られています。



雲海 (料理イメージ)



Odette (料理イメージ)



今回のコラボレーション・ディナーでは、このような二人の料理人が出会い、互いの技術や発想に刺激を受けながら、新しい料理を生み出します。鰻や鱧、鮎、雲丹、海老、鮑といった日本の旬の食材が、伝統和食とモダン・フレンチ、それぞれの技法で料理され、響きあい、そしてひとつのコースとして完成します。創造性あふれる、新しい「初夏の日本」の味わいに、どうぞご期待ください。同イベントの概要は次頁の通りです。

「雲海の伝統和食×Odette のモダンキュイジーヌ 初夏の夕べ」 概要

- 日時：2018年5月24日（木）・25日（金）19:00 受付 19:30 開宴
5月26日（土）18:30 受付 19:00 開宴
- 会場：日本料理「雲海」（ANAインターコンチネンタルホテル東京 3階）
〒107-0052 東京都港区赤坂1-12-33 ANAインターコンチネンタルホテル東京
<アクセス>東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅下車徒歩約5分
- 料金：特別ディナーコース お1人様 18,000円（サービス料・消費税別）
※ワイン及び日本酒のペアリング お1人様 8,000円（同上）もご用意しています。
- 人数：40名様 ※要予約。定員になり次第締め切りとさせていただきます。
- ご予約・お問い合わせ：レストラン予約センター TEL：03-3505-1185
ホームページ <http://anaintercontinental-tokyo.jp>

<プロフィール>



日本料理「雲海」
料理長 吉安 健
(ヨシヤス タケシ)



1967年、福岡県北九州市生まれ。1994年より、都内有名ホテルの日本料理店のオープニングスタッフとして入社し2年間勤務。1996年より東京・赤坂の老舗料亭「鶴よし」に副料理長として入り、翌年から15年間料理長を務めた。2013年、ANAインターコンチネンタルホテル東京が直営する日本料理店「雲海」の料理長に就任、現在に至る。

古き物に魅力を見出し、その歴史にふれることが好きで、古い器にまつわるストーリーを交えながら自慢の料理を振る舞うことを喜びとする。ホテルの歩みとともに30年余の歴史をもつ「雲海」3代目料理長として益々の活躍が期待される。



Odette
オーナーシェフ ジュリアン・ロイヤー
(Julien Royer)



1982年、フランス カantal県生まれ。農業を営む家に生まれ、幼少時代は両親を手伝いながら育ったことから、自然の恵みに対する感謝の気持ちが育まれ、また、今も彼の料理哲学に根付いているという。21世紀のフランス料理界を代表すると言われるミシェル・ブラスに師事。ロンドンの二つ星レストラン「The Greenhouse」でスーシェフ、シンガポール「Jaan」でシェフを務めた後、2015年に自身の祖母「Odette」の名を冠したレストランをナショナル・ギャラリー・シンガポール内にオープンし、現在に至る。ミシュラン二つ星、ならびに「Asia's 50 Best Restaurants 2018」で第5位を獲得。

Odette 店舗概要

- 住所：1 St Andrew's Road #01-04 Singapore 178957
- 電話：+65 6385 0498 / <http://www.odetterestaurant.com/>

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】 ※画像をご入用の際は下記担当までご連絡いただければ幸いです。

ANAインターコンチネンタルホテル東京 広報担当：山下・森

TEL:03-3505-1698/FAX:03-3505-3110 E-mail: sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp