

世界料理オリンピック 金メダル受賞の総料理長 鈴木直也と  
日本を代表するソムリエ・石田博のコラボレーションイベント  
「フランス料理とワインの至高のアンサンブル」  
2023年2月18日(土)開催

名古屋観光ホテル(名古屋市中区錦一丁目19番30号 総支配人 中神章裕)では、2016年ドイツで開催された世界料理オリンピック 個人部門 カリナリーアート(コールドディスプレイ)にて金メダルを受賞した名古屋観光ホテル総料理長 鈴木直也と、昨年、飲料アドバイザーに就任した日本を代表するソムリエ・石田博氏の、革新的なフランス料理とワインをお愉しみいただく、スペシャルコラボレーションイベントを2月18日(土)一夜限りで開催いたします。

総料理長 鈴木が腕をふるう確かな技術に裏付けされた繊細な技と独創的な彩りで仕上げる、一枚の絵画のような料理と、ソムリエ・石田博氏が厳選するワインとのマリアージュをお愉しみいただけます。

お目見えしますのは、舌平目や北海道産真タラの白子、蝦夷鹿や金柑などまさに今が旬の食材を使用したフレンチに、「至高」(スーヴェラン)の意味を持つシャンパンをはじめとしたフランスワインの数々。

この日のために特別に考案したメニューで皆さまをお迎えし、冬から春へと移り変わる季節の美しさを表現した一夜限りの夢の饗宴をお届けいたします。



概 要

- 【開催日】 2023年2月18日(土)  
【開催時間】 17:30～ ※約2時間のコースです。  
【会場】 1F フレンチレストラン「エスコフィエ」  
【料金】 1名様 30,000円 (3日前までの要予約)  
【内容】 総料理長 鈴木直也による革新的フレンチディナーコース/シャンパーニュ、ワイン  
\*お席に限りがございますので、お早めにご予約ください。  
【お問い合わせ・ご予約】 052-231-7758(エスコフィエ直通)  
【URL】 <https://www.nagoyakankohotel.co.jp/fp/detail/23966>

## 【メニュー一例】

料理:(一例) 全 11 品

帆立貝ムースと雲丹風味の紋甲イカ ハンガリー産ベルーガキャビアと春菊のピュレと共に/ソールスパイラルと北海道産真タラ白子のクルトシパネ シェリービネガーとアルパールの 2 種ソース を含む全 11 品

ワイン:(一例) 全 5 種

アンリオ ブリュット スーヴェラン/アルザス ピノ グリ テュルクハイム ドメーヌ ツイント フンブレヒトを含む全 5 種

### \*総料理長 鈴木直也より

今回は、冬から春へと移り変わる季節をコース仕立てでご用意いたしました。それぞれの旬が持つみずみずしい美味しさや香り、食感を極限まで引き出しながら、五感で楽しめる料理に仕上げております。

是非、ソムリエが厳選したワインと合わせながら、瞳でも愉しめる繊細で奥深い味わいをお楽しみください。

### \*ソムリエ 石田博より

歴史あるホテル、レストランにおいてワインを選び、サービスするのはソムリエとして大変光栄なことで身の引き締まる思いです。フランス料理のクラシックを根底に鈴木総料理長の感性で表現される料理、ワインもそんな「伝統と革新」を標榜する造り手をラインナップしました。この特別な夜に皆さまをお迎えできることをとても楽しみにしています。

## 【プロフィール】



名古屋観光ホテル 総料理長 鈴木直也

1973 年愛知県生まれ。18 歳から料理の世界に入り、以来フレンチ一筋でその道を極め、2004 年ナゴヤキャッスルへ入社。2020 年ホテルナゴヤキャッスル閉館となり、同年 11 月に名古屋観光ホテル レストラン調理部部長、2022 年同ホテル料理部長を経て同年 7 月、名古屋観光ホテル総料理長となる。

2016 年ドイツで開催された第 24 回世界料理オリンピック 個人部門 カリナリーアート(ワールドディスプレイ)金メダル受賞。2018 年マレーシアで開催された GLOBAL CHEFS CHALLENGE 日本代表。



ソムリエ 石田 博

数々の国内ソムリエコンクールを優勝。2000 年、第 10 回世界最優秀ソムリエコンクール第 3 位。

2011 年厚生労働省現代の名工、2014 年 11 月 内閣府 黄綬褒章受章。第 7 回全日本最優秀ソムリエコンクール、

翌年のアジア・オセアニア 最優秀ソムリエコンクールで優勝。

2022 年 7 月 1 日よりエスパシオエンタープライズ(株)の飲料アドバイザーに就任。レストランや宴会部門での飲料に関わる数々のアドバイスや教育を行っている。

※写真はイメージです。

※表示料金にはすべてサービス料・消費税が含まれています。

※メニュー内容は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

## ■ 世界料理オリンピックとは

世界料理オリンピックは、世界司厨士協会加盟国(現在 100 ヶ国以上加盟)により 4 年に 1 度ドイツで開催される 100 年の歴史を有する総勢約 2,000 名が競う西洋料理を極める料理大会の最高峰です。その中でも選ばれた HACCP(食品製造の安全管理手法)をマスターしたシェフのみが参加できる国別対向ナショナルチーム競技は、最高に名誉ある競技種目となります。

## ■ 新型コロナウイルス感染症への対策

名古屋観光ホテルでは、お客さまに安心してご滞在、ご利用いただけるようガイドラインを定めて運用しております。ホテル内レストランにおきましても、ご入場時に、または宿泊チェックイン時に検温を実施させていただいてからご案内する、テーブルやカウンター、椅子など、お客さまが手を触れる場所を定期的に消毒する、ゆとりのあるテーブルレイアウトにてご案内するなど、感染拡大対策を実施いたします。

※新しい生活様式への取り組みは下記の URL をご覧ください。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/fp/detail/771>

## ■ 名古屋観光ホテル(名古屋市中区錦 1-19-30)

名古屋観光ホテルは、1928年、時の名古屋ロータリー倶楽部会長による「名古屋にも国際級のホテルを作るべきだ」との提唱で名古屋商工会議所などが中心となりホテル建設構想がスタートし1936年12月16日に開業をしたホテルです。その後、1972年12月、当時名古屋一の高さ(81.5m)を誇る国際級の威風堂々たるホテルとして、新館営業を開始し、2023年に開業87周年を迎えます。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/>



<一般の方・報道関係者からのお問い合わせ先>

エスパシオエンタープライズ株式会社 マーケティング部 吉村・蒲生

TEL:052-211-9502 FAX:052-211-9019

E-mail [pr-marketing@espacioenterprise.com](mailto:pr-marketing@espacioenterprise.com)