

名古屋観光ホテル、87年の歴史を紡ぎ、未来へつなぐ
森名誉総料理長と鈴木総料理長の饗宴～Fusion～
2023年9月22日(金)開催

2023年度、「つなぐ」ホテルとして「旅を発信する」～The destination for journey～をコンセプトに掲げる名古屋観光ホテル(名古屋市中区錦一丁目19番30号、総支配人 中神章裕)は、名古屋観光ホテルで長きにわたり総料理長を務め、平成、令和にわたり天皇・皇后両陛下、皇太子・同妃殿下などロイヤルファミリーの料理を担当してきた名誉総料理長 森繁夫と、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)で金メダルを受賞した総料理長 鈴木直也、そして日本を代表するソムリエでありエスパシオエンタープライズ株式会社飲料アドバイザーの石田博による、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9月22日(金)一夜限りで開催いたします。

今年で創業87周年を迎える名古屋観光ホテルで脈々と受け継がれてきた歴史を未来へとつなげていく、この日のために考案した特別なメニューで皆さまをお迎えし、一夜限りの夢の饗宴をお届けいたします。



概 要

- 【開催日時】 2023年9月22日(金) 開場 18:10～ 開宴 18:30～(21:00 終了予定)
【会 場】 3階 那古の間
【料 金】 1名様 30,000円(コース料理・ドリンク・税金・サービス料込)
※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】052-231-7786 イベント係(宴会予約課) 受付時間 10:00～17:00
【U R L】 <https://www.nagoyakankohotel.co.jp/event/detail/50875>

【メニュー】

グリーンアスパラガスのシャルロット 才巻海老のムースとキャビア詰め 甲殻類のゼリー添え／赤座海老のビスク／
酒粕香るクリームチーズにシャインマスカットとスペキュロスのクランブル を含む全9品

名誉総料理長 森繁夫より

今回は、皇室の方をはじめ数々の名誉ある会にてVIPのゲストにご提供してきたお料理の他、地産地消にこだわったお料理をコース仕立てでご用意いたしました。世代を超えて愛されてきた料理を、その歴史を新しい世代へと紡いでいく一夜の饗宴をぜひお楽しみください。

総料理長 鈴木直也より

今年で創業87周年を迎える名古屋市内随一の歴史を誇るホテルで、長年受け継がれてきた技を生かしながら、秋への移ろいと共に香りや深みを増す一皿を丁寧に、繊細に仕上げました。歴史と伝統、進化が融合する特別な料理をご用意しております。

【プロフィール】



エスパシオエンタープライズ株式会社 名誉総料理長 森繁夫

1949年愛知県生まれ。1968年株式会社名古屋観光ホテルへ入社後、調理(洋食)部門で修業を重ね、1970年から1年ほど帝国ホテルにて研鑽を積む。その後、調理部長を経て1999年取締役調理部長、2001年には取締役総料理長を歴任し、2002年にはフランス国内7か所で修業を積む。

2013年に常務取締役総料理長、2019年には相談役・名誉総料理長となる。平成、令和にわたり天皇・皇后両陛下、皇太子・同妃殿下、ロイヤルファミリーや各国大統領、各界VIP他の料理を担当する。

日本エスコフィエ協会副会長や地域の役職も多数務め、2020年には黄綬褒章を受章。



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、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。2007年よりレストランの料理長を複数務め、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(コールドディスプレイ)金メダル受賞。2018年ホテルナゴヤキャッスル副総料理長に就任。同年マレーシアで開催されたGLOBAL CHEFS CHALLENGE 日本代表に選出。その後、2020年ホテルナゴヤキャッスル閉館に伴い、名古屋観光ホテル レストラン調理部長を経て現在、総料理長へ就任。



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月には黄綬褒章受章。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式会社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。

※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 カ国以上加盟)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。

■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/>



■エスパシオエンタープライズ株式会社 (本社：名古屋市中区錦 3-23-18 ニューサカエビル 8 階)

名古屋観光ホテルを運営してきた株式会社名古屋観光ホテルと、ホテルナゴヤキャッスル、キャッスルプラザを運営してきた株式会社ナゴヤキャッスル、そして株式会社鳳凰が、2021 年 7 月 1 日にホテル・料飲事業を吸収分割し、エスパシオエンタープライズ株式会社に承継いたしました。

現在は、名古屋観光ホテルの他、関連事業として様々なレストランの運営などを行っております。

<https://www.espacioenterprise.com/>

< 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

TEL:052-231-8090

E-mail pr-marketing@espacioenterprise.com