

2018年9月

スペイン マヨルカ島で開催の世界的グルメイベント「Culinary Safari」参加記念

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

世界のシェフが集うグルメイベントに

日本人として初参加した WASHOKU シェフが贈る

和食とスペイン料理が融合した新感覚 KAISEKI を提供

【期間】2018年9月25日(火)・26日(水) 2日間限定

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町1-2 総支配人:大森伸翁)は、世界のシェフが集うグルメイベントに日本人として初参加した、「WASHOKU 蒼天 SOUTEN」(35F)の料理長 高橋賢^{けん}が贈る、和食にスペイン料理のイメージを取り入れた新感覚のKAISEKI特別コース「和西KAISEKI -Culinary Journey-」を、2018年9月25日(火)と26日(水)の2日間限定で提供いたします。

スペイン マヨルカ島では、世界から厳選された有名シェフが集い料理を振舞うグルメイベント「Culinary Safari」^{カリナリー サファリ}が2010年より開催されております。第8回目となる今年、伝統の味を自由な発想でコンテンポラリーなテイストのWASHOKUとして提供する「WASHOKU 蒼天 SOUTEN」料理長の高橋賢が、日本人シェフとして初めて選出され参加いたしました。これを記念し、世界屈指のリゾート地として知られるマヨルカ島で高橋賢が感じたインスピレーションから考案したメニューを、新感覚のKAISEKIとしてご用意いたします。

見た目に鮮やかな青い塩ポン酢ジュレとスペインの海老「カラビネーロ」の天ぷらに抹茶そばをあわせた一品のほか、トマトとオリーブオイルを乗せたパンとともにお召し上がりいただく、ビーフコンソメを含ませた松茸の土瓶蒸しなど、スペインの食材や食べ方を和食に斬新に取り入れ、新感覚のWASHOKUに仕上げました。一部メニューはアラカルトとしても提供し、高橋賢の世界を彩るアイテムとして発信してまいります。

和西 KAISEKI -Culinary Journey-
(イメージ)スペイン マヨルカ島のセントレジス マルダバル マヨルカ リゾート
で開催された世界の有名シェフが集うグルメイベント
「Culinary Safari」の様子 (右から4番目が高橋賢)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 マーケティング / 広報担当

TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179

URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>E-mail: kioi-mrk@princehotels.co.jp Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

KEN TAKAHASHI presents 和西 KAISEKI –Culinary Journey–

【イベント名】 和西KAISEKI -Culinary Journey-

【提供期間】 2018年9月25日(火)・26日(水)

【提供店舗】 WASHOKU 蒼天 SOUTEN (35F)

【提供時間】 5:30P.M.~10:30P.M.

【料 金】 1名さま ¥20,000

【お客さまからのお問合せ】 レストラン予約係 TEL: 03-3234-1136

(10:00A.M.~8:00P.M. 土・日・祝 ~7:00P.M.)



■メニュー例



「茶そばと鯖のタルタル スペイン産カラビネーロの天ぷらと 青い塩ボン酢ジュレ添え」

鯖のタルタルと茶そばに青い塩ボン酢ジュレをあわせ、スペインの海老
‘カラビネーロ’の天ぷらを乗せた一品。高橋賢は個性豊かな素材を、
こだわりの出汁で WASHOKU にまとめました。この色鮮やかなメニューと
ともに今回の「Culinary Safari」に臨み、会場で好評を博しました。
本品はアラカルトとしても提供いたします。(単品 ¥6,500)



コンソメとあわせた松茸の土瓶蒸し。付け
合せに、パンにトマト、オリーブオイル、チ
ーズを乗せたスペイン定番の「パンコント
マテ」を添えました。



のどぐろの赤蕪青蒸し、生雲丹、本山葵に
かつお出汁の餡をあわせた一品。通常は
削った柚子の皮を乗せるところを、エスプ
ーマ(泡状)の黄柚子を乗せました。



烏賊をイカ墨、オリーブオイルとともに焼い
たマヨルカ島の料理を再現し、大椎茸で
サンド。和牛フィレと伊勢海老の鉄板焼きと
ともにお召し上がりいただきます。

■Culinary Safari (カリナリー サafari)

世界の有名シェフ約10名が集い、それぞれが考案したメニューを振る舞う
グルメイベントで、スペイン マヨルカ島のセントレジス マルダバル マヨルカ
リゾートで2010年より毎年開催され、美食の祭典として知られております。
今年は7月20日(金)に開催され、ミシュランの星付きレストランのシェフなど
世界で活躍する8名のシェフが参加し、約180名のゲストにオリジナルの
オードブルを振舞いました。高橋賢は日本人として初めて、アジアからは
2人目のシェフとして参加し、WASHOKUを提供いたしました。



■高橋 賢 (KEN TAKAHASHI)

長年培ってきた和食の技法を基本とし、素材の
組み合わせから盛り付けまで自由な発想を取り
入れながらも‘本物’にこだわり、コンテンポラリ
な‘WASHOKU’をご提案しております。これまでに
和食のオールプリフィックスコースや寿司のアフタ
ーヌーンティーを考案するなど多彩なアイデアを
発揮しております。高橋賢の料理の基本は出汁。
座右の銘は「笑う門には福来る」。

＜プロフィール＞

1991年4月	プリンスホテル入社 新横浜プリンスホテル 和食調理
2005年4月	ザ・プリンス パークタワー東京 「日本料理 芝桜」調理担当
2015年3月	「日本料理 芝桜」料理長
2016年2月	紀尾井町プロジェクト開業準備室
2016年7月	ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 「WASHOKU 蒼天 SOUTEN」料理長



※上記料金には消費税が含まれております。別途、サービス料を頂戴いたします。

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)がございましたら、係へお申し付けください。