

<京都初>中国料理界の気鋭シェフと世界的ソムリエのコラボレーション

Wakiya 流 『京都でヌーベル・シノワとワインを愉しむ夕べ』開催

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 宮島芳明)では2010年6月24日(木)に「京都でヌーベル・シノワをワインと共に愉しむ夕べ」と題し、日本の中国料理界をリードする天才シェフ脇屋友詞氏を招いてのディナーイベントを開催いたします。脇屋シェフがこの日のために仕立てたフルコースと、日本を代表するソムリエ木村克己氏がセレクトしたワインによる究極のマリアージュを心ゆくまでお楽しみいただけます。



【シェフ 脇屋友詞氏 Yuji Wakiya】



【ソムリエ 木村克己氏 Katsumi Kimura】

こだわりの器に美しく盛り付けられ、五味(甘味・苦味・酸味・塩味・うま味)の調和がとれた脇屋シェフの『ヌーベル・シノワ』。旬の素材をたっぷりと使い、身体にも優しい脇屋シェフの料理は、中国料理の世界に日本人ならではの繊細な感性と艶やかさが表現され、国内外から高い評価を得ています。

夕べでは、日本の旬の食材と京都の美味しい野菜などを組み合わせたオリジナルコースをご用意。生産者から直接仕入れる京野菜や、極上フカヒレの姿煮など脇屋シェフのスペシャリテの数々をご堪能いただけます。

当日は脇屋シェフのお料理に合わせ、世界のトップソムリエ木村克己氏がワインをセレクト。京都東急ホテル中国料理「星ヶ岡」小林料理長とのコラボレーションが実現いたします。詳細は以下の通りです。

■■■W a k i y a 流「京都でヌーベル・シノワをワインと共に愉しむ夕べ」開催概要■■■

- 【期 日】 2010年6月24日(木) 受付 18:30 / 開宴 19:00~21:00
- 【会 場】 京都東急ホテル 2F 宴会場「葵の間」
- 【料 金】 お一人様 16,000円 (フルコース料理・お飲物・税金・サービス料込み)
- 【定 員】 150名 ※定員に達し次第締め切りとさせていただきます

※当日のメニューおよび脇屋シェフ・木村ソムリエのプロフィールは別紙にとりまとめました。ご参照願います。

お問合せ・お申し込み 075-341-2684 (宴会予約係 9:00~18:00)



関連企画

ソムリエ木村克己の ワインセミナー

同日、木村ソムリエによるワインセミナーを開催いたします。日本酒スタイリストでもあり食育・酒育スローフードに造詣の深い同氏よりワインを通じ生活を豊かにするヒントをお届けします。(詳細別紙)

本件に関するお問い合わせ先

企画・宣伝 担当:小川原(おがわら) / 松下

Phone: (075)341-2718 Fax: (075)341-2488 Mail: kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp



京都 東急ホテル 〒600-8519 京都市下京区堀川五条下(西本願寺北側)

Phone: (075)341-2411(代) Fax: (075)341-2488(代) <http://www.kyoto-h.tokyuhotels.co.jp>

～協屋シェフ・木村ソムリエプロフィール～

◆ 協屋 友詞 Yuuji Wakiya

(株)Wakiya 代表取締役／トゥーランドット遊仙境(横浜・赤坂)／Wakiya 一笑美茶樓／GUEST HOUSE Wakiya オーナーシェフ



1958年北海道出身。1973年、『山王飯店』『東京ヒルトンホテル』『キャピトル東急ホテル』等での修行を重ね 1992年都内ホテルの総料理長に就任。1996年『トゥーランドット遊仙境』代表取締役総料理長就任。1997年現『パンパシフィック横浜ベイホテル東急』中国料理総料理長就任。1998年、同ホテルにて皇太子ご夫妻のご夕食調理責任者を拝命。2001年東京・赤坂に『Wakiya 一笑美茶樓』オープン。メディアではNHK「きょうの料理」「食彩浪漫」等の料理番組を通じ、中国料理の楽しさを広く伝えている。様々な分野に造詣が深く、2002年にはNHK「趣味悠々」にて中国茶講師を担当。

【日本ソムリエ協会認定・名誉ソムリエ／ポルドー地方コマンドール騎士号任命／厚生労働大臣表彰／東京マイスター受賞／シャンパーニュ騎士団のシュバリエ(騎士)称号授章／名誉唎酒師酒匠授章】

◆ 木村 克己 Katsumi Kimura

飲食コンサルタント／ソムリエ／日本酒スタイリスト／唎酒師／著述講演家

1953年神戸市出身。『ポール・ボキューズ』『アラン・シャペル』両三ツ星レストランで主任ソムリエ兼シェフソムリエ購買責任者を歴任。1985年日本最高ソムリエ技術賞受賞。1986年、第一回パリ国際ソムリエコンクールに日本代表として出場し総合4位に輝く。『ホテルリッツ・パリ』のソムリエカーヴィストを経、1987年日本初のワインスクール『アカデミー・デュ・ヴァン東京』の設立参画。1991年に『日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会』唎酒師呼称資格制度を創設、初代会長を務める。翌1992年、専門校『日本ソムリエスクール』創立、初代校長に就任。食に関するさまざまな分野でのコンサルタントや講演家として活躍中。



中国料理「星ヶ岡」とは・・・

東京・永田町のキャピトル東急ホテルで国内外を問わず多くのお客様に愛された中国料理レストラン。素材の持つ旨みを大切に季節感溢れるメニューを京の歴史ある建物に特徴的な色調でまとめ落ち着いた空間でご堪能いただけます。

