



## PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2016年9月8日  
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京  
シンガポール セントーサ島の5つ星ホテル  
「カペラ・シンガポール」とのコラボレーション  
極上のシンガポール料理をご提供  
「カペラ・シンガポール ウィーク」を期間限定開催

日時： 2016年9月27日(火)～10月10日(月)  
場所： パレスホテル東京 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」



パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)は、日本とシンガポールの外交関係樹立 50 周年を記念し、シンガポールの 5 つ星ホテル「カペラ・シンガポール」との特別コラボレーションイベント「カペラ・シンガポール ウィーク」を、9 月 27 日(火)～10 月 10 日(月)の期間限定にて開催いたします。

シンガポールのリゾート地・セントーサ島に位置し、緑あふれる熱帯雨林に囲まれた静かなロケーションに佇む「カペラ・シンガポール」。広大な敷地に鎮座する、クラシカルな白亜のコロニアル様式のメイン棟と、イギリスの権威ある建築家、ノーマン・フォスター卿の手による最先端のスタイリッシュな客室棟からなるメインビルディングは、シンガポールならではの伝統とモダン文化の融合を感じることができます。また、極上のパーソナルサービスと卓越した料理を提供するレストランを擁する静寂なリゾート空間は、世界有数のトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」にて 4 年連続 5 つ星を獲得し、世界各国の著名人を魅了し続けています。

この度、パレスホテル東京 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」は、「カペラ・シンガポール」のレストランチームの指揮をとる総料理長、デイビッド・セニア氏を招聘し、本場仕込みのシンガポール料理を提供いたします。国民食とも言われる「チキンライス」や、厳選された豚肉や野菜を丁寧に煮込んだ「バクテー」など、アジア文化の合流点として多様な文化や歴史が背景にあるシンガポールならではの料理の数々をカペラ・シンガポールスタイルでお楽しみいただけます。

秋風を感じる開放感あふれるテラス席や、心地よい日差しが差し込む店内にて、熱気あふれるシンガポールの魅力が詰まった本場の味をご堪能ください。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●開催概要

タイトル	: 「カペラ・シンガポール ウィーク」		
提供日	: 2016年9月27日(火)～10月10日(月)		
提供時間	: ランチ 11:30～14:30 ディナー 17:30～22:00		
メニュー / 料金	: ◆ランチコース	3,600円 (平日のみ) /	
		4,800円 / 6,000円	
	: ◆ディナーコース	6,000円 / 7,500円	
	: ◆アラカルト 前菜	1,950円～	
	メインディッシュ	3,400円～	



バクテー



ベナン ロジャック

場所 : 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」  
 ご予約 / お問い合わせ : 03-3211-5364 (「グランド キッチン」直通、6:00～23:00)  
 ※コースにドリンクは含まれておりません。  
 ※価格はすべて消費税込・サービス料別です。

### ●「カペラ・シンガポール」

2009年に誕生した、緑豊かで静穏な環境にある5つ星リゾートホテル。1880年代の伝統的なコロニアル建築と、曲線やデザインのシンフォニーが奏でる現代建築が大胆に融合されたメインビルディングが特徴。広大な敷地には、3つのレストランやライブラリー、そして複数の受賞歴があるスパも併設され、非日常のリゾート空間を演出します。また、訪れるゲストを魅了する贅沢で極上のパーソナルサービスで、リユクスなリゾートライフを提供。Capella Singapore: <http://www.capellasingapore.com>



### ●「カペラ・シンガポール」総料理長 デイビッド・セニア氏 (来日期間 9/27～9/29)

1988年からフランスにてキャリアをスタートし、ミシュラン1つ星レストラン「Château Eza」などで修業を行う。その後スペインやフィリピンに渡り、著名なシェフと肩を並べさらなる修業を重ね、その繊細な料理は高く評価される。その後活躍の地を日本に移し、リッツカールトン大阪の「La Baie」などで12年間腕を振るう。さらに、クッキングスクールの講師や、新しくオープンするハイエンドフレンチレストランにコンサルタントの立場で携わるなど、活動の幅を広げ活躍する。日本での活躍後フランスへ帰国し、5つ星ホテル「Château de Bagnols」のエグゼクティブシェフを務める。2013年より現職。世界中で培った経験を活かし、種類豊富な食材と調理法を駆使した革新的かつ独創的な料理が高い評価を受けている。



<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>  
 パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/>  
 最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問合せ先>

パレスホテル東京PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当:服部、武田  
 TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)