PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2023 年 2 月 27 日
株式会社パレスホテル

コラボレーションイベント
「Essence of Japan －山梨を堪能する初夏の晩餐－」開催

開催日時 ： 2023 年 5 月 16 日（火） 18:00 受付／18:30 開宴

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、2023 年 5 月 16 日（火）、コラボレーションイベント「Essence of Japan －山梨を堪能する初夏の晩餐－」を開催いたします。「グレイスワイン」の名で知られる日本を代表するワイナリーの醸造家 三澤 彩奈氏と、山梨県を代表する 2 つのレストラン「La Cueillette（キュイエット）」のオーナーシェフ 山田 真治氏、「TOYOSHIMA」のオーナーシェフ 豊島 雅也氏と、パレスホテル東京のシェフによる一夜限りの特別ディナーです。

2022 年より「最上質の日本」の提供を目指し展開する「Essence of Japan」シリーズでは、第一弾として全国の名旅館とのディナーイベント、第二弾として各界の匠を迎えた文化体験イベントを実施しました。第三弾は、日本のローカル地域の上質な食文化にスポットを当てたイベントとして、南アルプスの名水で育まれたこだわりの食材をふんだんに使用した、山梨の魅力溢れるディナーイベントを開催いたします。

中央葡萄酒株式会社（グレイスワイン）は 1923 年に山梨で創業。2014 年に世界最大のワインコンクール「Decanter World Wine Awards」にて日本ワイン初の金賞を受賞して以来、国内外から高い評価を受ける日本を代表するワイナリーは、本年 100 周年を迎えます。本イベントではワイン醸造家である三澤 彩奈氏をお招きし、市場には出回ることの少ないヴィンテージワインを揃えました。100 周年記念ラベルの限定ワイン「あけの 2020」をはじめ料理にあわせた貴重なワインが味わえます。

また、国内外で経験を積み地元山梨に戻り活躍する「La Cueillette」オーナーシェフ 山田 真治氏と「TOYOSHIMA」オーナーシェフ 豊島 雅也氏を迎え、パレスホテル東京のシェフとのコラボレーションメニューをご用意します。パレスホテル東京の契約農園から届く有機野菜や、八ヶ岳湧水鱒や甲州ワインビーフ、ジビエ料理など山梨食材とグレイスワインとのマリアージュをお楽しみいただきます。

本シリーズは、今後も地域の食文化にスポットを当てたイベントを予定しております。パレスホテル東京より、日本の豊かな地域文化の魅力を発信してまいります。

●「Essence of Japan －山梨を堪能する初夏の晩餐－」開催概要

日時	：	2023 年 5 月 16 日（火） 18:00 受付／18:30 開宴
場所	：	パレスホテル東京 4F 宴会場「山吹」
予約開始日	：	2023 年 3 月 1 日（水）
料金	：	42,000 円（お食事・お飲み物含む） ※サービス料・消費税込み
WEB サイト	：	https://www.palacehoteltokyo.com/essence-of-japan/yamanashi/
お問い合わせ	：	03-3211-5326（パレスホテル東京 イベント受付） ※受付時間 10:00～18:00、土・日・祝日を除く
企画・協力	：	㈱はじまりの食卓 宮下 大輔氏

●料理 メニュー内容

・アミューズ ブーシュ＜パレスホテル東京 総料理長 齋藤 正敏＞
「杜苑と山梨の野菜達／山梨産山羊のミルクのブランマンジェ」
パレスホテル東京の契約農園はじめ山梨から届く新鮮な野菜に、同じく山梨の山女魚のアンチョビを使ったシーザードレッシングと春菊のピューレを合わせました。爽やかな山羊のミルクのブランマンジェとともに。

杜苑と山梨の野菜達
山梨産山羊のミルクのブランマンジェ

・前菜 ＜La Cueillette 山田 真治シェフ＞
「甲斐路シャモと小松菜のショーフロワ」
山梨・八ヶ岳の地鶏「甲斐路シャモ」を、ささみ・もも肉のムース・白レバーの 3 層に重ねたモダンなあしらいのショーフロワ。鮮やかな色合いの小松菜のピューレ、うどや山菜などが、これから迎える初夏を演出。

甲斐路シャモと小松菜のショーフロワ

・前菜 ＜TOYOSHIMA 豊島 雅也シェフ＞
「山のパテアンクルート ジビエ サラダ ピクルス」
シェフ自ら山梨で獲ったジビエを、パテアンクルートにしてご提供。グレイスワイン ワイン醸造家 三澤 彩奈氏のお母さま作の干し柿をパテのアクセントに。クラシックな料理に、地の食材を活かして仕上げました。

・魚 ＜山田シェフ・豊島シェフ合作＞
「八ヶ岳湧水鱒の低温調理
アスパラガスとブラッドオレンジ 2 種のソース」
塩漬けにした後、燻製にかけた新鮮な湧水鱒に、爽やかな山梨市・矢崎屋ファームのブラッドオレンジのソースとオランデーズのエスプーマを添えました。野山の風景をイメージした一品です。

山のパテアンクルート
ジビエ サラダ ピクルス

・肉 ＜山田シェフ・豊島シェフ合作＞
「甲州ワインビーフフィレ肉のロースト
キュヴェ三澤赤ワインのエッセンス 山のアクセント」
ワインの絞りかすを飼料として育てられた「甲州ワインビーフ」を、キュヴェ三澤の赤ワインで香りづけし、セミドライ葡萄を合わせたクラシックなソースとともにご用意。山菜のほのかな苦みをアクセントにお召し上がりください。

・デザート ＜パレスホテル東京 統括ペストリーシェフ 窪田 修己＞
「山梨産さくらんぼのデクリネゾン」
甘酸っぱい山梨のさくらんぼを様々なテクスチャーでお楽しみいただくデザート。コンポートとフレッシュのさくらんぼに、ソルベやさくらんぼ型のムース、蜂蜜とキルシュを効かせたなめらかなクリームを添えました。

山梨産さくらんぼのデクリネゾン

●ワイン メニュー内容

・グレイス ロゼ 2022
（三澤農場／メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フラン）
・Grace Blanc de Blancs 2015（三澤農場／シャルドネ）
・あけの 2020／グレイスワイン 100 周年記念ラベル
（三澤農場／メリタージュ）
・三澤甲州 2021（三澤農場／甲州）
・キュヴェ三澤 プライベートリザーブ 2009
（三澤農場／カベルネソーヴィニヨン）

（左から）Grace Blanc de Blancs、あけの
三澤甲州、キュヴェ三澤

●グレイスワイン ワイン醸造家 三澤 彩奈（みさわ あやな）氏

山梨県出身。創業 1923 年、中央葡萄酒株式会社(グレイスワイン)社主の長女として生まれ、ワイン醸造が身近な環境で育つ。フランス栽培醸造技術者資格取得。ボルドー大学醸造学部、ステレンボッシュ大学院に留学後、世界各地のワイナリーで研鑽を積む。2008 年グレイスワイン栽培醸造責任者就任。2014 年、世界最大のワインコンクール「Decanter World Wine Awards」にて、日本ワイン初の金賞を受賞。以後、6 年連続金賞受賞。

三澤 彩奈氏

●La Cueillette オーナーシェフ 山田 真治（やまだ しんじ）氏

山梨県出身。都内で経験を重ねた後、渡仏。星付きレストランで研鑽を積む。「シャンパーニュの景色と重なる山梨の豊かな自然の中で自分の店を開きたい」という思いを抱き、山梨県内のフレンチレストランのシェフを経て、2003 年「La Cueillette」を開店。今年 4 月に 20 周年を迎える。

●TOYOSHIMA オーナーシェフ 豊島 雅也（とよしま まさや）氏

静岡県出身、柑橘農家に生まれる。2013 年から国内リゾートホテル企業にて部門責任者やスーシェフを務め、同年 2013 年にフランスで行われたボキューズ・ドール国際料理コンクールに TEAM JAPAN として参加、世界 3 位入賞に貢献。その後、2017 年にジビエ料理を中心に提供する「TOYOSHIMA」を開業。2022 年ゴ・エ・ミヨ「テロワール賞」受賞。

●パレスホテル東京 総料理長 齋藤 正敏（さいとう まさとし）

「Japan Prize 2015 日本国際賞晩餐会」の宴席をはじめ、星付きシェフを招聘したガラディナーなどを数多く統括。また、外務省飯倉公館では、外務大臣および外務次官主催の宴席を 150 回以上担当し、首相主催のレセプションも手がける。2016 年、フランス「農事功労賞」のシュヴァリエを授章。

●パレスホテル東京 統括ペストリーシェフ 窪田 修己（くぼた おさみ）

パレスホテル東京 調理部ベーカリー＆ペストリー課シェフ兼ペストリーシェフ。1989 年にパレスホテルに入社後、3 回にわたり渡仏、一流レストランやパティスリーで研鑽を積み、帰国後レストランシェフ・ド・パティシエを経験。豊富な経験を生かし、パレスホテル東京のグランドオープン時にベーカリー＆ペストリー総括シェフに就任。

（左から）齋藤 正敏、山田 真治氏
豊島 雅也氏、窪田 修己

PALACE HOTEL TOKYO

●イベント参加者対象 宿泊特別レート 概要

部屋タイプ		朝食付き
デラックスキング with バルコニー（45 ㎡）	1名1室	106,460 円
デラックスキングまたはツイン with バルコニー（45 ㎡）	2名1室	111,720 円

*上記料金は 1 泊分の 1 室料金です。（サービス料 15%・消費税・宿泊税込）
*上記料金にはイベント代 42,000 円は含まれません。
*ご朝食はオールデイダイニング「グランド キッチン」または
インルームダイニングよりお選びいただけます。

デラックスキング with バルコニー

宿泊対象期間　：イベント開催日前日または当日
お問い合わせ　：03-3211-5218（パレスホテル東京 宿泊予約）

●パレスホテル東京

都心にありながら豊かな自然に囲まれたパレスホテル東京は、前身の「パレスホテル」として 1961 年に開業し、2012 年 5 月 17 日に新生「パレスホテル東京」としてグランドオープン。「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに、丸の内 1-1-1 に位置するホテルならではの「最上質の日本」をお客様に提供していくことを目指しています。Forbes Travel Guide ホテル部門にて日系ホテルとして初めて 5 つ星を獲得し、2016 年以降 8 年連続で維持しています。

パレスホテル東京 外観

＜パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ＞
パレスホテル東京
TEL: 03-3211-5211（代表） HP: https://www.palacehoteltokyo.com/
最新情報は、公式Instagram（パレスホテル東京/オンラインショップ）にて発信しております

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞
株式会社パレスホテル　担当：石川、塩原、小関
TEL: 03-3211-5278　FAX：03-3211-5255　E-MAIL: press@palacehotel.jp

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：岡山、荒川、吉野
TEL: 03-6894-3200　FAX: 03-5413-3050　E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp