



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2025 年 5 月 22 日
株式会社パレスホテル

日本の豊かな地域文化の魅力をお届けするイベント
「Essence of Japan ー北海道ー」開催

開催日時：2025 年 9 月 4 日(木) 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)は北海道・ニセコのオーベルジュ「TAKAZAWA PRIVATE RESERVE NISEKO(タカザワ プライベート リザーヴ ニセコ)」(以下、「TAKAZAWA」)とのコラボレーションイベント「Essence of Japan ー北海道ー」を2025年9月4日(木)に開催いたします。

2022 年より日本の豊かな地域文化の魅力を発信するイベント「Essence of Japan」。今回は食の宝庫である北海道を舞台に、自然と食材を活かした唯一無二のダイニング体験を創造する「TAKAZAWA」のオーナーシェフ 高澤 義明(たかざわ よしあき)氏を迎え、パレスホテル東京の総料理長 吉田 篤(よしだ あつし)と一夜限りの饗宴を開催いたします。

本イベントで高澤シェフが手がける前菜には、毎年異なる趣向で人々を魅了するシグニチャー「ぶり大根」を。質の高い北海道産の鰯と食感の良い大根、繊細な泡醤油が織りなす、和のテイストとモダンな感性が融合した一皿です。肉料理には、濃厚な甘味が特徴の古平町の金華豚を使用。厚沢部町の香り高いアスパラガスや、540 日間熟成させた倶知安町のじゃがいもと一緒にご堪能ください。パレスホテル東京の総料理長 吉田が丹精込めて創る前菜は、丁寧に裏ごしたクリーミーな北海道産とうもろこしムースに同じく北海道産の雲丹を贅沢に合わせ、自家製のカレー風味オリーブオイルを数滴加えることで、奥深い味わいに仕上げます。また、お飲み物は北海道中央葡萄酒造株式会社 千歳ワイナリーのピノ ノワールをはじめ、料理に合わせたラインナップをお届けいたします。

高澤シェフは、東京・赤坂で 18 年間にわたり革新的な料理を生み出し、2023 年 8 月にニセコで新たに「TAKAZAWA」を開業しました。日本の風土、人、食材を再構築してモダンに表現するという理念のもと、自由な発想でオリジナリティ溢れる料理を探究し続けています。和食やフレンチの枠を超えた独自のスタイルで北の大地の恵みを凝縮したここでしか味わえない特別な食体験は、世界中の美食家から高い評価を得ています。

パレスホテル東京はブランドコンセプトの「美しい国の、美しい一日がある。」をもとに、日本のホテルだからこそ提供できる「最上質の日本」をこれからも発信してまいります。

●日本の豊かな地域文化の魅力を発信するイベント「Essence of Japan」

「最上質の日本」の提供を目指すパレスホテル東京は、その魅力をお客様にお届けすべく、日本ならではの様々な文化にクローズアップしたイベントを 2022 年から開催しております。始まりは、各地で名高い日本の名旅館とのコラボレーションディナー。続く企画では、書道や錦織物(にしきおりもの)など、各界の宗匠(そうしょう)をお迎えし、日本の素晴らしい伝統文化に触れました。その後、日本各地の美食を巡る旅のように山梨県や北陸 3 県(福井県、石川県、富山県)でしか味わえない上質な食体験にフォーカスしたディナーイベントを実施いたしました。今回は自然が育む多彩な食文化を持つ北海道に焦点を当てたコラボレーションディナーを開催し、豊かで魅力的な日本の地域文化を発信いたします。

●「Essence of Japan —北海道—」開催概要

日 時 : 2025 年 9 月 4 日(木) 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 : 2025 年 5 月 26 日(月) 10:00～

※THE PALACE CLUB 会員様は、2025 年 5 月 22 日(木) より先行予約を承ります。

料 金 : 1 名様 44,000 円 (お食事・お飲み物含む) ※サービス料、消費税込

U R L : <https://www.palacehoteltokyo.com/essence-of-japan/hokkaido/>

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

●TAKAZAWA PRIVATE RESERVE NISEKO オーナーシェフ 高澤 義明 (たかざわ よしあき)氏

1976 年 2 月 4 日東京生まれ。料理人の家系に育ち幼い頃から料理に触れる。18 歳で調理師学校に入学し、卒業後様々なジャンルのレストランで働く。2005 年、株式会社 トウジュール ヴェールを設立。同年、赤坂に ARONIA DE TAKAZAWA をオープン。2007 年から世界的権威のスペインの国際料理学会「Lo mejor de la Gastronomía」に日本代表として 3 年連続で招待を受け、その後メキシコの国際料理学会にも 2 度招待を受ける。2023 年 1 月に 18 年間の赤坂での展開に幕をおろし、同年 8 月に北海道・ニセコにて、TAKAZAWA PRIVATE RESERVE NISEKO を開業。



TAKAZAWA シェフ
高澤 義明 氏

●パレスホテル東京 総料理長 吉田 篤 (よしだ あつし)

1965 年、兵庫県淡路島生まれ。幼少期を愛媛県宇和島市で過ごす。1986 年に料理人としてのキャリアをスタート。以降、ホテルのバンケット部門やレストラン部門の多種多様なフィールドで研鑽を積む。2007 年より都内外資系ラグジュアリーホテルにて長年にわたり副総料理長を務める。2025 年 3 月パレスホテル東京 総料理長に就任。ホテルの歴史と伝統を継承して、常に新しい価値を追求し続ける。



パレスホテル東京 総料理長
吉田 篤



PALACE HOTEL TOKYO

●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。「フォーブス・トラベルガイド」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10年連続で維持しています。2024年にはミシュランガイドのホテルセレクションにおける新たな評価「ミシュランキー」にて、最高評価である3ミシュランキーに選出されました。



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/エステール](#) by [アラン・デュカス/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: 菊池、塩原

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5225 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: 野澤、岡山、吉野、谷本

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