



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 ー大分県ー」開催

開催日時：2026年9月15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)は大分県由布院のオーベルジュ「ENOWA YUFUIN(エノワ ユフイン)」とのコラボレーションイベント「Essence of Japan ー大分県ー」を2026年9月15日(火)に開催いたします。

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」。今回は大分県にスポットを当て、「BOTANICAL RETREAT」をコンセプトに掲げる由布院のオーベルジュ「ENOWA YUFUIN」のレストラン「JIMGU(ジングウ)」より、エグゼクティブシェフのタシ・ジャムツォ氏をお迎えいたします。

同氏の料理の根幹にあるのが、「FARM-DRIVEN(ファームドリブン)」という哲学です。土づくりから作り上げた自社農園「ENOWA FARM」へ毎日足を運び、由布院の豊かな水とミネラルを含む土壌で育った野菜を収穫。あらかじめメニューを固定せず、その日の畑の恵みに合わせて内容を決定します。自然環境との循環や地域共生を目指す ENOWA の思想のもと、大分の大地が育む食材のポテンシャルを最大限に引き出します。

当日は、炭焼きで香りを纏わせた由布院産アスパラガスと ENOWA FARM で採れた野菜の一皿や、麴漬けにした大分産活魚を香ばしく焼き上げ海苔のブルーブランソースとハーブの泡で仕上げる魚料理など、素材本来の魅力をありのままに表現。同氏が食材と真摯に向き合う姿勢に呼応し、パレスホテル東京 総料理長 吉田 篤は、東京産の食材を中心にメニューを組み立てます。伊勢海老の濃厚なフランに東京産の蕪のグルーテを重ねた一品のほか、東京のブランド豚肉「TOKYO X」をローストと煮込みで仕上げた肉料理などをご用意いたします。

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。」のもと、日本のホテルだからこそ出会える「最上質の日本」を通じて、日本の地域文化をより深く知っていただける食体験をお届けいたします。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●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、北海道、滋賀県など、その土地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してまいりました。今回は、「Essence of Japan」初となる九州地方大分県に焦点を当て、豊かなテロワールを持つ由布院の肥沃な土壌と高地ならではの地形が育む、力強い大地の恵みを発信いたします。

### ●「Essence of Japan -大分県-」開催概要

日 時：2026年9月15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：2026年6月8日(月) 10:00～

※THE PALACE CLUB 会員様は、2026年6月3日(水) 15:00より先行予約を承ります。

料 金：1名様 55,000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/oita/>

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

### ●ENOWA YUFUIN Restaurant JIMGU エグゼクティブシェフ TASHI GYAMTSO(タシ・ジャムツォ)氏

チベット自治区出身。渡米し、ニューヨークのレストランにて修業を重ねました。その後、“FARM TO TABLE”を提唱する「ブルー・ヒル・アット・ストーン・バーンズ」でスーシェフを務めました。「ENOWA YUFUIN」の思想に共鳴し日本へ移住して以来、農家や漁港、牧場など日本各地に足を運び、生産者と『自然への畏敬』を共感し合いながら、大地の生命力が宿る食材を探求し続けています。生産者との対話から生まれる独自の料理哲学は多くの美食家から高く評価されており、2026年には「食べる喜びと感動を伝えること」を理念とするレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ 2026」に掲載されました。



ENOWA YUFUIN Restaurant JIMGU  
TASHI GYAMTSO(タシ・ジャムツォ)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しました。1986年に料理人としてのキャリアをスタートして以降、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んでまいりました。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、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ています。



パレスホテル東京 総料理長  
吉田 篤



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●ENOWA YUFUIN(エノワ ユフイン)

大分県由布院の豊かな自然の中に佇む、“BOTANICAL RETREAT”をコンセプトに掲げるオーベルジュ。雄大な自然環境と調和した空間の中で、心身を癒す滞在を提供しています。施設内には、食の本質を愉しむゲストから高い評価を受けるレストラン「JIMGU」を併設。食材のありのままの姿からメニューを創り上げる「FARM-DRIVEN」な食体験と滞在を通じて、上質なリトリートをお届けしています。2024年には、ミシュランガイドのホテルセレクション「ミシュランキー」において、初発表となった2024年に引き続き、2025年も2ミシュランキーに選出されました。



ENOWA YUFUIN

### ●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、「自然との調和」、「グローバルベスト」、「五感クオリティ」、「究極のパーソナルタイム」、「真心のおもてなし」の5つの提供価値を掲げ、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11年連続で維持しています。2025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「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2年連続で選出されました。



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/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、田浦、和地

TEL: 03-3211-5278 FAX:03-3211-5225 E-MAIL: [press@palacehotel.jp](mailto: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、伊藤、吉野

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)