

報道関係各位

ホテル日航プリンセス京都
3/19開催世界中で美食を祝う「グード・フランス」スペシャルディナーご予約承り

ホテル日航プリンセス京都(京都市下京区烏丸高辻東入ル、代表取締役社長:篠信治)は、本年3月19日(木)に全世界から1000人を越すシェフがフランスの美食を一斉に祝う企画「グード・フランス(Goût de France / Good France)」の参加シェフとして、西洋料理統括料理長・中埜智史が選ばれ、「カフェ&ダイニング アンバーコート」にてスペシャルディナーをご提供することとなりました。

「グード・フランス」は、フランス外務大臣ローラン・ファビウス氏が昨年、コレージュ・キュリネール・ド・フランス(代表アラン・デュカス)の協力を得て発表したプロジェクトで、「5大陸から、1000人のシェフ、1000のメニュー」をスローガンに、世界各地でシェフ1000人がフランス式ディナーを提供します。フランス料理の美点やイノベーション力、フランス料理が伝える価値観(分け合うこと、楽しむこと、現代人の健康ならびに地球を大切にすること)などをディナーの形で、前面に押し出すのが狙いとされています。京都では「カフェ&ダイニング アンバーコート」を含め5店舗が参加します。

<「グード・フランス」スペシャルディナー概要>

【開催日時】2015年3月19日(木) 17:00~21:00 ※3月16日(月)までにご予約ください。

【会場】カフェ&ダイニング アンバーコート(1階)

【料金】お一人様 ¥10,000

【お問い合わせ・ご予約】TEL 075(342)2156(直通)

※売り上げの5%を地元の環境と健康について活動を行なっているNGOに寄付いたします。

【メニュー】

アミューズ・ブーシュ

カナダ産オマール海老のショー・フロワ
春野菜 / 苺のクーリー / フレッシュハーブのメス克蘭

ランド産フォアグラのショー
筍・ムール貝・蛤・帆立貝 ソテー トリュフが薫るジュー

アイナメのポアレ
踏の臺風味トマトフォンデュのブルブラン

仔羊背肉のロティ “ベルシャード”
大蒜とエシャロットのコンフィ / 茸のソテー / ポム・アンナ
ソース・ヴァンルージュ

トリュフ風味カマンヴェール プティサラダ添え

フォンダン・オ・ショコラ
フリュイ / ヴァニラ風味のグラス ソース・アングレーズ

ミニャルディーズ

カフェ、カフェ・エクスプレス、紅茶 または アンフュージョン

【西洋料理統括料理長・中埜智史プロフィール】



- 1965年 京都市に生れる
- 1998年 フランスのレストラン「ラ・ピラミッド」(2つ星)にて研鑽を積む
- 2002年 ホテル日航プリンセス京都入社、シェフに就任
- 2004年 フレンチレストランオープンと共に料理長に就任
- 2011年 料飲部統括料理長(洋食調理担当)に就任、現在に至る
- 2006年 日本エスコフィエ協会より、優れた料理人に贈られる荣誉称号「ディシプル・オーギュスト・エスコフィエ」を授与される
- 2014年 フランス料理アカデミーより、最高の技術を持つ料理人に贈られる「ディプロム」を授与される

【ホテル日航プリンセス京都について】

京都の中心・四条烏丸に近接し、ビジネスや観光に便利な立地。客室数216、4つのレストランとバー、宴会場などを併設。地下鉄四条駅5番出口より徒歩約3分または JR 京都駅烏丸中央口より車で約5分とアクセスもよく、錦市場や先斗町、祇園も徒歩圏内です。

所在地/〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入ル

TEL : 075 (342) 2111 URL : <http://www.princess-kyoto.co.jp/>

◆ホテル日航プリンセス京都へ取材のお問い合わせ先

ホテル日航プリンセス京都 広報担当 中川・懸樋

TEL 075 (342) 2294 (直通) FAX 075 (342) 2411

E-mail nakagawa-s@princess-kyoto.co.jp または kakehi@princess-kyoto.co.jp

※画像のご用意もございますので、お気軽にお申し付けください。