



news release

2010年8月6日

報道関係各位

**マンダリン オリエンタル 東京「シグネチャー」
モダンガストロノミー@リヨン/ニース/トーキョー
気鋭のミシュラン・スターシェフ 3 人による
『4 ツ星』コラボレーションディナー**

今年開業 5 周年を迎える 6 ツ星ホテル、「マンダリン オリエンタル 東京」(東京都中央区日本橋室町、運営:マンダリン・オリエンタル東京株式会社、総支配人:クリスチャン・ハッシング)では、10 月 6 日(水)から 10 日(日)まで、フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」にて、ミシュランの星を持つモダンフレンチの気鋭シェフ 3 人がコラボレーションディナーを開催いたします。リヨンから初来日の 2 ツ星「Restaurant Le Bec」のニコラ・ル・ベック、ニースの 1 ツ星「KEISUKE MATSUSHIMA」の松嶋啓介、そしてマンダリン オリエンタル 東京メインダイニングの 1 ツ星、「シグネチャー」のオリヴィエ・ロドリゲズが、東京に集まり紡ぎだす、アートのようなモダンガストロノミーの世界を、2 つのディナーコース(14,000 円と 20,000 円/いずれも税込み・サ別)でご堪能ください。

ブルターニュ出身のニコラ・ル・ベックは、2004 年に美食の街、リヨンにレストランをオープンし、2007 年にはミシュラン 2 ツ星を獲得。肉料理が主流のリヨンの食文化に魚料理を取り入れ、昨年はビストロスタイルの店もオープンした注目の人気若手シェフ。今回は日本に初来日です。

一方松嶋啓介は、20 歳で渡仏し、25 歳で日本人ながら自らがオーナーをつとめる「Restaurant Kei's Passion」をニースにオープン。2006 年には店名を「KEISUKE MATSUSHIMA」に改め、南仏の食材を活かした斬新な料理で、フランス人以外のシェフとして最年少でミシュランの星を取得して以来 5 年連続で 1 ツ星を保持しています。

そして、オリヴィエ・ロドリゲズは、フランスのニース出身で、フランスの名店にて修行をし、フィレンツェの 3 ツ星レストラン「エノテーカ・ピンキオーリ」でセクションシェフとして活躍の後、銀座にある同東京店赴任のため 2000 年に来日。2005 年 9 月にマンダリン オリエンタル 東京の開業にあたりフレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」の料理長に就任し、フランス、日本の食材を活かした軽やかで洗練されたモダンフレンチで、ミシュランガイド東京の初年度から 3 年連続で 1 ツ星を取得しています。

それぞれに美食を誇る 3 つの都市から集まる 3 人の共通点は、いずれも伝統にとらわれない斬新でクリエイティブなフレンチキューイジーヌ。素材から盛り付けまで従来にはない発想でガストロノミーを追求し、国内外から評価を得ています。食材の味を活かした軽めのフレンチは、まるで一皿一皿がアートのよう。それぞれの洗練された秋の味覚のキューイジーヌで、1 つのコースを創り上げます。

ミシュランガイドのフランス、東京それぞれの評価をあわせれば、『4 ツ星』となる、豪華な初顔合わせ。美食の秋、このまたとない機会をぜひ「シグネチャー」でご体験ください。

マンダリン オリエンタル 東京のメインダイニング「シグネチャー」は、メトロポリスの見事な眺望を眼下にする 37 階に位置し、大手町、皇居、副都心の摩天楼、そして富士山をも借景に、シルバーで統一されたインテリアの中、ゆったりとしたソファが居心地の良いプライベート空間を紡ぎ出します。シェフズテーブルとして 8 名様までのプライベートルーム、東京湾・お台場方面と銀座から新宿方面の 2 方向の眺望を独占するセミプライベートスペースもご用意、また世界中のワイナリーから取り揃えた豊富なワインのセレクションも魅力です。

ご予約・お問い合わせはフリーダイヤル 0120-806-823、受付時間は毎日 9:00 から 21:00 まで、または Eメール motyo-fbres@mohg.com にて承ります。

■モダンガストロノミー@リヨン/ニース/トーキョー

日時:10月6日(水)から10日(日)まで 17:30-22:00

場所:フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」

内容:3人のシェフによる2つのディナーコース(14,000円と20,000円/いずれも税込み・サ別)



左からオリヴィエ・ロドリゲズ、ニコラ・ル・ベック、松嶋啓介



マンダリン オリエンタル 東京
37階 フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」

上記写真のデータをご希望の方は、下記メールアドレスまでご連絡ください。



「マンドリン オリエンタル 東京」とは

マンドリン オリエンタル日本初のホテルとして、2005年12月2日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「センス・オブ・プレイス＝立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全179室。50㎡以上のゆとりあるスペースに最先端のITを取り入れ、すべてのゲストルームから東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、8つの料飲施設（3つのレストランがミシュラン1ツ星を取得）とグルメショップ、グラウンド ボールルーム(1)、バンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。

2006年、アメリカン・アカデミー・オブ・ホスピタリティー・サイエンスより世界初の「6ツ星」。

2007年、2008年、2009年、2010年連続受賞。

2007年、世界最大の旅行者調査に基づくガイドブック「ザガットサーベイ」より「トップホテルジャパン」。

2008年連続受賞（2009年以降同ガイドは未刊）。

2007年、「ミシュランガイド東京2008」より「5レッドパビリオン(ホテル格付け最高ランク)」。

2008年、2009年の連続受賞に加えて、「快適なホテル順」においても2年連続1位。

2009年、世界最大の旅行クチコミサイト「TripAdvisor」より「日本人女性が選んだ日本のベストホテル」。

2010年、世界最大の旅行クチコミサイト「TripAdvisor」より「日本のトップホテル1位」、同時に「アジアのラグジュアリーホテル3位（日本のホテル中最高位）」。

上記以外にも、これまでに多数の受賞やランキング入りを果たしています。

URL: www.mandarinoriental.co.jp/tokyo

「マンドリン オリエンタル ホテル グループ」とは

世界で数々の権威ある賞に輝くマンドリン オリエンタル ホテル グループは、「マンドリン オリエンタル 香港」、130年以上の歴史を誇る「マンドリン オリエンタル バンコク（旧ザ・オリエンタル バンコク）」のほか、ニューヨーク、ロンドンなど世界の主要都市やリゾート地でラグジュアリーホテルを展開しています。現在、開業予定のホテルを含め世界27カ国に42のホテル（アジア17、北米13、ヨーロッパ・中東・北アフリカ12）、約10,000室を所有ならびに運営するほか、新たに14の居住施設「レジデンス・アット・マンドリン・オリエンタル」の開発ならびに運営を行っています。

URL: www.mandarinoriental.com

<報道関係からの本リリースに関するお問い合わせ先>

マンドリン オリエンタル 東京

コミュニケーションズ: 早川/早田/吉田

Email: [motyo-pr@mohg.com](mailto:moty-pr@mohg.com)

Direct Line: 03-3270-8960（セクション直通）

Telephone: 03-3270-8800（代表）

Facsimile: 03-3270-8829

〒103-8328 東京都中央区日本橋室町2-1-1

URL: <http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo>