

2017年6月14日

京王プラザホテル ニュースリリース

京王プラザホテル フィーチャー100
～おもてなしの裏側にある、ちょっといい話～

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は、2021年に開業50周年を迎えます。そこで、世界各国からお客様をお迎えし、心に寄り添うサービスを提供するホテルとして私たちのおもてなしに秘められたエピソードを100回シリーズでお届けしてまいります。

■VOL.7 ホテルフレンチの歴史に、日本人初の栄誉



2017年4月5日、ザ・ウェスティン・パリーヴァンドームのバンケットルーム「ナポレオン」はあたたかな祝福の拍手に包まれました。1958年に創設された、世界のホテル業界で顕著な功績を残したフランス料理のシェフに授与される「国際料理芸術 クープドール・マリウス・デュトレイ」。フランス料理アカデミー会員の推薦とフランス料理人協会の執行により数年に一人だけ選出されるこの権威ある賞を、京王プラザホテルの名誉総料理長 緑川廣親が日本人として初めて受賞、授与式が行われたのです。

過去の受賞者にはポール・ボキューズ氏やジョエル・ロブション氏など、そうそうたるグランシェフが名を連ねる同賞。受賞に際し緑川は、若き修行の日々に薫陶を受けた多くの友人たちに心からの感謝を捧げるとともに、その友情とつながりを大切にしてこれからも仕事をしていきたい、この素晴らしい職業に誇りをもって生きたいと述べています。

シンプルに、素材の持ち味や香りを大事にすること。さらに基本を大事にすることを料理に取り組む姿勢の第一に挙げる緑川。15歳で料理の世界に入り、24歳でヨーロッパに渡り修行、その数々の現場で出会った“正確な仕事に取り組む料理人たち”に導かれて培われた繊細さと緻密な合理性を併せもつ料理の技術と信念は、日本におけるフランス料理界の重鎮となった今も変わることはありません。

「伝統的な知恵が詰まった料理を大事にしながらも、新しい料理に挑戦しようとする若い人たちの意欲と幅を広げるような指導をしていきたい」とも語る緑川。1971年の京王プラザホテル開業と同時に入社し、約半世紀に渡って日本のフランス料理を牽引してきた歴史と系譜は、現在もたしかに若きシェフたちに綿々と受け継がれています。

■VOL.8 〈樹林〉のみどりは武蔵野の原風景

開業当時からコーヒーハウスとして親しまれ、2014年にリニューアルオープンしたオールデイダイニング〈樹林〉。

店内の大きな窓から広がる緑のパノラマは、「外空間作家」を自認した稀代の造園家 深谷光軌氏が1971年の開業時に手がけた雑木林の庭園です。その豊かな自然空間は、超高層ビルが林立する都市に東京の自然のシンボルである武蔵野の原風景を再現したいという深谷氏の強い思いと美意識の結晶。

「みどりの新宿30選」にも選ばれています。コナラケヤキ、モミジなど風にそよぐ葉ずれの音も心地よい木立には自然石を敷き詰めたプロムナードも。新緑の季節、どこか懐かしく癒される武蔵野の雑木林の魅力を、店内で、散策でごゆっくりお楽しみください。



本件に関するお問合せ先：

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 斎藤 潤子・大塚 智生・石川 綾子・佐藤 亜紀
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

<http://www.keioplaza.co.jp>