

2017年7月19日

京王プラザホテル ニュースリリース

フランス料理界の重鎮 名誉総料理長 緑川廣親
「国際料理芸術クーブドール・マリウス・デュトレイ」受賞記念
日本人初の栄誉を記念し
自らが腕をふるう特別晚餐会を開催

2017年11月22日(水)

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は、名誉総料理長 緑川廣親がフランス料理界で権威のある「国際料理芸術クーブドール・マリウス・デュトレイ」を日本人として初めて受賞したことを記念し、11月22日（水）に緑川自らが腕をふるう特別晚餐会を開催いたします。当日は緑川が心をこめて用意する珠玉のメニューをお届けする貴重な機会となるほか、パリの授賞式で振る舞われた記念すべきシャンパン「ピエール ミニョン ブリュットプレステージ」をはじめ、ソムリエが厳選したワインもお楽しみいただきます。

「国際料理芸術クーブドール・マリウス・デュトレイ」は芸術としての料理を極め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名誉ある賞です。マリウス・デュトレイ氏は、20世紀にフランスとイギリスの最高級ホテルで料理長を務め料理人の地位を向上させた功績を持つ著名なシェフで、1958年に同賞を設立しました。現在ではフランス料理アカデミーがデュトレイ氏の遺志を継ぎ、同会会員の推薦により世界のフランス料理シェフの中から数年に1人のみ選出され、1994年にはポール・ボキューズ氏2014年にはジョエル・ロブション氏が受賞しています。今年4月5日に同賞の第30回目の授賞式がパリのウエスティンホテル・ヴァンドームで開催され、緑川は長年にわたるフランス料理の功績を評価され、日本人として初めて同賞を受賞しました。

緑川廣親は15才で料理の道に入り、フランス料理の名店で研鑽を積み、1964年単身ヨーロッパに渡りました。ドイツ料理やスイス料理にも触れながら、繊細さと緻密に計算された合理性という2つの顔を併せ持つフランス料理への知識と技術を高めました。帰国後1971年、京王プラザホテルに開業とともに入社し、その後もフランス料理一筋に道を歩み、国際料理コンクールにて日本人初の第1位、フランス共和国農事功労章オフィシエ、旭日小綬章受章など数々の栄誉に輝きました。またフランス料理の伝統を日本そしてアジアの代表として継承し多くの後進の指導にその身を捧げ、日本におけるフランス料理界の発展に寄与してきました。緑川に学んだ多くの弟子たちが現在第一線で活躍しているのは言うまでもありません、同賞受賞後、緑川のメニューを食したいと希望されるお問い合わせが相次ぎ、緑川自らが腕をふるう貴重な機会として晚餐会を開催することとなりました。

■国際料理芸術クーブドール・マリウス・デュトレイ受賞記念
「緑川廣親 特別晚餐会」

日時：2017年11月22日（水）7:00p.m.～9:30p.m.（受付6:30p.m.～）

場所：44階/宴会場<アンサンブル>

料金：1名様45,000円（お食事、お飲物、サービス料、税金込）**要予約**

お問合せ・ご予約／（03）3344-0111（代表） レストラン予約

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 齋藤 潤子・大塚 智生・小田 力・石川 綾子
〒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>