

2017年9月28日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

**名誉総料理長 緑川廣親 日本人初のフランス料理界の栄誉  
国際料理芸術クーポドール・マリウス・デュトレイ受賞  
12月1日より愛弟子たちが贈る受賞記念メニューを  
44階個室限定で販売**

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は、今年4月に名誉総料理長 緑川廣親がフランス料理界で権威のある「国際料理芸術クーポドール・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、12月1日（金）から2018年2月28日（水）まで、緑川自らが監修し緑川より薫陶を受けた第一線のシェフたちが腕を揮う受賞記念メニューを44階の個室限定で販売いたします。メニューは緑川が監修したフレンチコースで、総料理長の市川博史（フランス料理アカデミー金賞受賞）や、洋食調理長の佐藤進一（フランス料理アカデミー会員）など緑川の伝統を受け継ぐ愛弟子たちがご提供するメニューとなります。また、特典として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 プレストージュ」をグラスでプレゼントいたします。

「国際料理芸術クーポドール・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。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1955年に15歳で西洋料理の道に足を踏み入れ、25歳から6年間スイス、ドイツ、フランスにて学んだ後、1971年の開業と同時に京王プラザホテルへ入社し料理一筋の道を歩んでまいりました。長年、後進の指導にも心を砕き、海外研修や外国人著名シェフの招聘など世界の第一線で活躍する料理人と仕事をする機会も積極的に作ってまいりました。素材本来の味や香りを生かし、手をかけて本物のシンプルな美味しさ追求する その姿勢は、愛弟子たちにも大切に引き継がれています。この度のメニューは緑川の受賞を記念し、そうした京王プラザホテルの伝統を味わっていただける特別メニューとなります。地上150メートルの絶景と授賞式のシャンパンが花を添え、特別な時間をご提供いたします。



■ **名誉総料理長 緑川廣親**

**国際料理芸術クーポドール・マリウス・デュトレイ  
受賞記念メニュー「Vendôme ヴァンドーム」**

◇期間：12月1日（金）～2018年2月28日（水）\*12/23～1/8を除く

◇ご来店時間：12:00noon. ～12:30p. m. / 6:00p. m. ～7:00p. m.

場所：44階/デュオ フルシェット個室

2名様より 5日前まで要予約

◇料金：1名様 22,000円（お食事、サービス料・税金込）

※別途室料を頂戴いたします。

「アキテーヌ」 18,000円（～16名）※税金込 / 「サンマルタン」 12,000円（～8名）※税金込

◇特典：シャンパン「ピエール ミニョン ブリュット プレストージュ」グラス1杯プレゼント

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 斎藤 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

[www.keioplaza.co.jp](http://www.keioplaza.co.jp)