

報道関係者各位

2019年10月29日

1日限りのランチコースをご賞味あれ！

『シェフパティシエ 渡辺拓志のスペシャルランチ』

～パティシエが創り上げる、フレンチとスイーツの出会い～



ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄）2階 テーマレストラン「レ・セレブリテ」では、11月19日（火）に1日限りの『シェフパティシエ 渡辺拓志のスペシャルランチ』を開催いたします。ホテル日航福岡のシェフパティシエである渡辺がお届けするスペシャルランチです。パティシエだからこそできるフレンチとスイーツの融合メニューをフルコースでお届けいたします。今回のメニューの中にある、“苺とフォアグラのタルティーヌ アマゾンカカオのエッセンス”のように、フレンチには欠かせない食材フォアグラとカカオと一緒に調理するなど、想像もできない美食が創りだされます。パティシエの感性を生かした独創的な世界をぜひ、お楽しみください。詳細は下記の通りでございます。

## 【 「シェフパティシエ 渡辺拓志のスペシャルランチ」 概要 】

- 開催日：2019年11月19日（火）
- 時間：受付 11:30 | 開始 12:00
- 場所：ホテル日航福岡 2階 テーマレストラン「レ・セレブリテ」
- 料金：お一人様 4,000円（税別）

◎お客様からのお問い合わせ：テーマレストラン「レ・セレブリテ」TEL：092-482-1163

## 【メニュー内容】 全9品

◎食前の愉しみ

◎オマール海老のシトラスマリネと苺の軽いムース マダガスカル産ヴァニラの香り

◎苺とフォアグラのタルティーヌ アマゾンカカオのエッセンス

◎フランス産鴨のローストと林檎のロメルトフ ソースペリグー

◎熊本産栗のスフレ 蜜柑のコンフィチュールと共に

◎洋梨のブルダルー風タルト フロマーシュブランのエスプーマ

◎コーヒー又はハーブティー

◎ミニアルティーズ (美味しいクイニアマン / スモーキーなショコラスペキュロス / ボルドー地方のカヌレ)

◎プリオッシュアテット

## 【渡辺拓志 (わたなべ ひろし) プロフィール】



## &lt;プロフィール&gt;

- ・2002年 中村調理製菓専門学校卒業
- ・2002年 ホテル日航福岡 入社
- ・2016年 ホテル日航福岡 シェフパティシエに就任

## &lt;お客様へ&gt;

ホテルを利用したついでにお立ち寄り頂くのではなく、自分の作り出した料理を目的にご来館頂けるようなランチメニューを考案いたしました。コース料理すべてにデザートの要素が取り入れられており、アミューズや、ミニアルティーズといった料理の中では印象に残りづらいつわられる一皿にもスペシャリテが組み込まれております。

2階テーマレストラン「レ・セレブリテ」  
■営業時間：11：30～14：30・17：00～21：30

ホテル日航福岡について ■客室数：360 ■本館：地上14階、地下3階 ■新館：地上3階、地下2階

グループ「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル (NH I)」の国内8番目のホテルとして1989年7月8日に福岡市博多区に開業。ホテル日航福岡は、JR博多駅(博多シティ)から徒歩3分、利便性に優れたロケーションに位置する博多の国際級ホテルです。ハイクオリティを意識した客室空間はワンランク上の上質な滞在をお約束いたします。また全8種のレストラン&バーでは、博多ならではの旬の食材にこだわったお料理と心温まるサービスでおもてなしいたします。このほか2,000名を収容できる国際会議から大規模なイベントに対応可能な大宴会場「都久志の間」をはじめ、お客様の目的やシーンに合わせお選びいただける大小12の宴会場をご用意しております。

また、新館3階の「チャペルプリエール」は、ヨーロッパのゴシック聖堂をモチーフとし、その石材は大聖堂で使用されているもので形造されています。チャペル後方には挙式用としては、西日本最大級のフランス・ケルン社製のパイオルガンを配し、挙式のみならずコンサートにも対応できる他にはない本格的なチャペルです。

<https://www.hotelnikko-fukuoka.com/>

## ■報道関係者各位からのお問い合わせ■

株式会社ホテル日航福岡 企画室 TEL:092-482-1119 (直通) FAX:092-482-3409

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2-18-25

永淵千晴 [nagafuchi.c@hnf.co.jp](mailto:nagafuchi.c@hnf.co.jp)