

“Duet ザ・シェフ 2006”

スターシェフによるコラボレーション第2弾

「食の達人 熊谷 喜八 &

イタリアンの巨匠 落合 務」

期間:2006年3月19日(日)~3月31日(金)

Session1 熊谷 喜八&落合 務「食楽の達人」たち

~アコーディオニスト「cobaさん」をゲストに迎えてディナーパーティ
おふたりのシェフとともに~

3月19日(日)18:30~ 4階「鶴の間」300名さま限定 全席指定
料金: ¥20,000(料理・ワイン・イベント料金・税金・サービス料 含む)

Session2 「KIHACHI」と「ラ・ベットラ」の饗演

~選べるメニューをゆっくりとプライベートタイムで~

3月20日(月)~3月31日(金) レストラン・カステリアンルーム(地下1階)
料金: ランチ¥4,200(税抜¥4,000) デイナー¥8,400(税抜¥8,000)サービス料別



「KIHACHI」代表 熊谷 喜八氏



3/19ゲスト出演
アコーディオニスト coba 氏



「ラ・ベットラ」オーナーシェフ 落合 務氏

ホテルニューオータニ博多(福岡市中央区渡辺通 1-1-2 総支配人 山本 圭介)では、2004年6月(坂井 宏行氏&落合 務氏)に続き、待望のコラボレーション第2弾「Duet ザ・シェフ 2006」を開催いたします。今回は“食を通して「夢」や「癒し」を感じていただく”をモットーにフレンチをベースとした無国籍料理で多くの食通ファンを魅了する「KIHACHI」代表 熊谷喜八氏と2005年4月より当ホテル地下1階カステリアンルームのプロデュースを担当する“予約でいっぱいのお店”でおなじみのイタリア料理店、銀座「ラ・ベットラ」オーナーシェフ 落合 務氏のデュエットです。

地元福岡で味わえるトレンドリーな食の魅力を提供する今回のイベントは、2つの Session で構成。Session1は、ゲストに日本テレビ系列「おしゃれカンケイ」をはじめ、TV・CM・映画・舞台音楽のプロデュースなど幅広い活躍で話題のアコーディオニスト coba 氏を迎え、ダブルデザートが付く特別コース料理とワインをトーク&生演奏に加え、ステージ上で繰り上げる両シェフによるキッチンライブをお楽しみいただく300名様限定のディナーパーティです。また、Session2では地下1階レストラン「カステリアンルーム」にておふたりのシェフが旬の素材を取り入れたコース料理をオードブルからデザートまで24種類のメニューをプリフィクススタイルでお届けいたします。

Duet ザ・シェフ 2006 開催概要

Session 1 熊谷喜八& 落合務 「食楽の達人」たち

～アコーディオニスト「cobaさん」をゲストに迎えてディナーパーティ
おふたりのシェフとともに～

開催日時 : 2006年3月19日(日) 18:30～
会場 : 4階「鶴の間」 全席指定 300名限定
料金 : ¥20,000 料理・ワイン・税金・サービス料含む
予約受付 : 2006年1月27日(金) 10:00より TEL 092-715-2030にて
問い合わせ : TEL 092-715-2004 (マーケティング課)

Session 2 「KIHACHI」 & 「LA BETTOLA」の饗演

～選べるメニューをゆっくりとプライベートタイムで～

期間 : 2006年3月20日(月)～3月31日(金)
開催店舗 : 地下1階レストラン「ザ・カステリアンルーム」
料金 : ランチ¥4,200 (税抜¥4,000) ディナー ¥8,400 (税抜¥8,000) *サービス料別
提供時間 : ランチ 11:30～14:00 ディナー 17:30～22:00
予約・問い合わせ : TEL 092-715-2006 (カステリアンルーム直通)

プロフィール

熊谷 喜八氏

東京生まれ「翼よ、あれがパリの灯だ」の映画を観て、フランス料理のクックを目指し
銀座東急ホテルなどで修行。

1969年 セネガル、モロッコ日本大使館料理長。

1972年 パリ「マキシム」、「パヴィヨンロワイヤル」で研鑽を積み、当時ジョエル・ロブション氏が率いていた「ホテル・コンコルド・ラファイエット」ではセクションシェフを務める。

1975年 フランス アルパジヨン料理コンクールにおいてプロスペールモンターニエ杯日本人として初の受賞。

1977年 葉山「ラ・マーレ・ド・チャヤ」総料理長。

1986年 6月、株式会社サザビーと共同出資による株式会社キハチアンドエスを設立。

1987年「KIHACHI」を開店。美味しくて体に安全なジャンルにとらわれないキハチ料理を提供するレストラン部門と洋菓子部門を含めた“食”の複合企業化を目指す。

落合 務氏

東京生まれ。フランス料理を志し、「ホテルニューオータニ」に入社。

1976年 フランスへ食べ歩きの旅にでたものの、帰りに立ち寄ったイタリアでイタリア料理の美味しさに魅了され、進路を変更。

1978年 4年間イタリアで料理修行を積み、帰国後は赤坂の「グラナータ」の料理長に就任。「イタリア人シェフ以上のイタリア料理を作る」と評される。

1997年9月 銀座「ラ・ベットラ」をオープンするや注目を浴び、「日本で一番予約が困難なレストラン」として、社会現象にも謳われるほどの人気店となる。

2002年7月「ラ・ベットラ・ビス」をオープン。

現在TV番組「郁恵・井森のデリ×デリ キッチン！」(フジテレビ系列)など多数出演している。

coba氏 (アコーディオニスト)

- 3歳から音感教育で音楽に接し、18歳でイタリアに留学。
 ベネツィアのルチアーノ・ファンチェルリ音学院アコーディオン科を首席卒業。
 1979年 アラッシオ国際アコーディオンコンクール第1位受賞
 1980年 第30回C.M.A世界アコーディオンコンクール第1位受賞(東洋人初)
 1989年 ヨーロッパツアー開始
 1992年 ファーストアルバム「シチリアの月の下で」日本レコード大賞特別賞受賞
 1995年～1997年に渡り、ビヨークのワールドツアーに参加。60カ国以上で300万人以上を動員
 1996年 フランスのFMステーション【RADIO NOVA】で、アルバム「ROOTS?」が年間ベストアルバムに選出される
 1997年 ヴェネト州ミラーノ市名誉市民賞受賞
 2001年 第24回日本アカデミー賞音楽賞優秀賞を受賞(映画「顔」阪本順治監督)
 2002年 アコーディオン生誕200周年プロジェクト『Bellows Lovers』開始
 2004年 世界的アコーディオンメーカー「VICTORIA」85周年記念コンサートに唯一の日本人アーティストとして招聘される

世界コンクールでの優勝以来、ヨーロッパ各国でのCDリリース、チャート1位獲得など、「coba」の名前と音楽は国境を越え世界の音楽シーンに影響を与え続けてきた。

15年以上にわたり恒例化している欧州ツアー、更には歌姫ビヨーク自らのオファーによるワールドツアーへの参加など、今や日本を代表するアーティストとしてその名を世界に轟かせている。また、自らの作品における挑戦的なサウンドワークでアコーディオンのイメージを革新し続ける傍ら、サウンドプロデューサーとして、TV・CM・映画・舞台などメジャーフィールドから常にハイクオリティな作品を発信し続けている希有な存在である。現在進行中のプロジェクト『Bellows Lovers』では、アコーディオン生誕200周年に向け、国内外のトップアコーディオニスト達を大集合させ、20年間に渡りライブを展開。

2005年4月21日、通算27枚目となるオリジナルアルバム「ディア モデストマン」をリリース。

メニュー

下記のメニューはいずれも諸事情により一部変更となる場合があります。(2006/1/11 現在)

Session1

熊谷喜八& 落合務「食楽の達人」たち

～アコーディオニスト「cobaさん」をゲストに迎えてディナーパーティ おふたりのシェフとともに～

2006年3月19日(日) 18:30～ 4階「鶴の間」 全席指定 300名限定

¥20,000 (料理・ワイン・税金・サービス料含む)

LA BETTOLA	落合務シェフ	あわび・車海老・帆立貝のカテル コンソメと百合根ムース かにのサラダと共に
KIHACHI	熊谷喜八シェフ	グリーンピースのクリーム・ブリュレ フルッシュフォアグラのソテーと共に
LA BETTOLA	落合務シェフ	うにのスパゲティ 芽ネギ添え
LA BETTOLA	落合務シェフ	アンコウのカルパッチョ ポルチーニの茎のソース
KIHACHI	熊谷喜八シェフ	牛ロース肉と新筍のポアレ そら豆XO醤ソース
KIHACHI	熊谷喜八シェフ	旬のいちごのソテーと苺のムース、チョコレート添え
LA BETTOLA	落合務シェフ	ベトナム風 ぜんざい コーヒーまたは紅茶

Session2

「KIHACHI」&「LA BETTOLA」の饗演

～選べるメニューをゆっくりプライベートタイムで～

2006年3月20日(月)～3月31日(金) 地下1階レストラン「ザ・カステリアンルーム」

ランチ¥4,200(税抜¥4,000) ディナー ¥8,400(税抜¥8,000) *サービス料別

ランチ

<オードブル 4品から1品選択>

KIHACHI	熊谷喜八シェフ	きびなごのマリネ 粒マスタード エシヤロットソース うちわ海老のフリット 黒にんにくのピュレ・ソース
LA BETTOLA	落合務シェフ	竹の子とイカのフリット 魚貝のカクテル コンソメソース

<パスタ 4品から1品選択>

LA BETTOLA	落合務シェフ	魚貝の海老ソース リゾット ういのスパゲティ 芽ネギ添え カラスミと帆立貝、椎茸のスパゲティ 牛ホホ肉の赤ワイン煮込みソース リガトーニ
------------	--------	---

<メイン 8品から1品選択>

KIHACHI	熊谷喜八シェフ	甘鯛のポアレ そら豆XO醬ソース 手長海老とホワイトアスパラガス、ポテトのチーズ衣ロースト 南昌豚肉のチャイニーズ風蒸し煮 ポテト、ブロッコリー・ソース 牛ロース肉のポアレ しその実・アンチョビソース
LA BETTOLA	落合務シェフ	甘鯛のうろこ焼 春野菜のバーニャカウダ アンコウのグリル 木の芽・竹の子入りトマトペーストジェノバソース 仔羊の燻製 ポテトほうれん草ソース 仔牛のカツレツ たっぷりドレッシングのサラダ添え

<デザート 6品から1品選択>

KIHACHI	熊谷喜八シェフ	デコポンのザヴァイヨーネ・グラタン いちごとマスカルポーネ・クリームのみルフィーユ グリーンピースのティラミス グリーンピースのアイスクリームを添えて 旬のいちごのソテーと苺のムース、チョコレートスープ添え
LA BETTOLA	落合務シェフ	苺のロマノフ チョコレートアイス添え ベットラ風 ぜんざい

(飲物) コーヒー・カフェオーレ・カプチーノ・エスプレッソ・キャラメルラテ・カフェモカ・紅茶・ハーブティから選択

ディナー

<オードブル 4品から2品選択>

KIHACHI	熊谷喜八シェフ	グリーンピースのクリーム・ブリュレ フレッシュフォアグラのソテーと共に 粗切りビーフと茸の子の壺蒸しスープ
LA BETTOLA	落合務シェフ	竹の子とイカのフリット 魚貝のカクテル コンソメソース

<パスタ 4品から1品選択>

LA BETTOLA	落合務シェフ	魚貝の海老ソース リゾット ういのスパゲティ 芽ネギ添え カラスミと帆立貝、椎茸のスパゲティ 牛ホホ肉の赤ワイン煮込みソース リガトーニ
------------	--------	---

<魚介類料理 4品から1品選択>

KIHACHI	熊谷喜八シェフ	甘鯛のポアレ そら豆XO醬ソース 手長海老とホワトアスパラガス、ポテのチーズ衣ロースト
LA BETTOLA	落合務シェフ	甘鯛のうろこ焼 春野菜のバーニャカウダ アンコウのグリル 木の芽・竹の子入りトマトペーストジェノベーゼ

<肉料理 4品から1品選択>

KIHACHI	熊谷喜八シェフ	南昌豚肉のチャイニーズ風蒸し煮 ポテト、ブロッコリー・ソース 牛ロース肉のポアレ しその実・アンチョビソース
LA BETTOLA	落合務シェフ	仔羊の燻製 ポテトほうれん草ソース 米沢牛のタリアータ 春野菜のサラダ添え

<デザート 6品から1品選択>

KIHACHI	熊谷喜八シェフ	デコポンのザヴァイヨーネ・グラタン いちごとマスカルポーネ・クリームのみルフィーユ グリーンピースのティラミス グリーンピースのアイスクリームを添えて 旬のいちごのソテーと苺のムース、チョコレートスープ添え
LA BETTOLA	落合務シェフ	苺のロマノフ チョコレートアイス添え ベットラ風 ぜんざい

(飲物) コーヒー・カフェオーレ・カプチーノ・エスプレッソ・キャラメルラテ・カフェモカ・紅茶・ハーブティから選択

本件に関するお問合せ

ホテルニューオータニ博多

マネージメントサービス部 広報担当 大谷 綾子 柳原 久一郎

電話 092-714-1150 F A X 092-715-2055

〒 810-0004 福岡市中央区渡辺通 1-1-2