

News Release

報道関係各位

2018年3月19日

フレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」
ベルギーより初来日の1つ星シェフによるゲストシェフスペシャルディナーを開催

ハイアット リージェンシー 東京のフレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」では、2012年よりミシュラン 1つ星を獲得しているベルギーのレストラン「ブノワ&ベルナール・デウィット」よりブノワ・デウィット氏をゲストシェフとして招聘し、2日間限定のスペシャルディナーを2018年4月27日(金)・28日(土)に開催いたします。

「ブノワ&ベルナール・デウィット(Benoit & Bernard Dewitte)」は、花の都市との異名を持つベルギー・ヘント郊外に店を構え、ナチュラルな雰囲気を生かしたアーティスティックな料理が特徴のいま注目のレストランです。香港、シンガポール、パリで行ったゲストシェフイベントも成功を収め、「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」エグゼクティブシェフのギヨーム・ブラカヴァル自身がブノワ・デウィット氏のスタイルに興味を持ったことから、初来日とゲストシェフディナー開催が決定いたしました。

ヨーロッパの爽やかなそよ風を感じられるような、透明感のある印象的な料理の数々をぜひお楽しみください。



ブノワ・デウィット氏



「ブノワ&ベルナール・デウィット」の料理(イメージ)

【イベント詳細】

ゲストシェフスペシャルディナー～ベルギー1つ星レストラン、ブノワ&ベルナール・デウイット～

日時 2018年4月27日(金)・28日(土) 18:00～20:30

* 営業時間中のお好きな時間にご予約ください。

料金 10品 ¥25,000 (29,700)

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

* お飲物は料金に含まれておりません。

URL <http://www.troisgros.jp/cmt/events/benoit/>

【ご予約・お問い合わせ】

フレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」

東京都新宿区西新宿2-7-2 ハイアット リージェンシー 東京 1F

10:30～21:30(祝日を除く火・水曜日は定休日のため、受付は17:00までとなります。)

T 03 3348 1234(代表) www.troisgros.jp

【この件に関する取材などのお問い合わせ】

フレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」

コミュニケーションマネジャー 滝口

T 03 5321 3915(直通)

t-takiguchi@hyattregencytokyo.com

ハイアット リージェンシー 東京

マーケティング課長 野崎

T 03 5321 3523(マーケティング課直通)

k-nozaki@hyattregencytokyo.com

NOTE TO EDITORS:

ブノワ&ベルナール・デウイット(Benoit & Bernard Dewitte)

ベルギーのヘント郊外に位置するブノワ・デウイット氏がオーナー兼シェフを務めるレストラン。

2001年オープン。ブノワ・デウイット氏は、イタリアの「グアルティエーロ・マルケージ」、フランスの「アラン・デュカス」などヨーロッパの名だたるレストランで研鑽を積み、「ゴ・エ・ミヨ 2005年版」ではヤング・シェフ・オブ・ザ・イヤーに輝く。「ゴ・エ・ミヨ」ガイドでは20点満点中16点の高得点を得ており、「ミシュラン・ガイド」でも2012年より1つ星を獲得している。

Beertegemstraat 52, Zingem 9750, Belgium

+ 32 (0) 9 384 56 52

<http://benoitdewitte.be/en/home-3/>

フレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」

1968年より50年にわたり、「ミシュランガイド」の3つ星に輝き続けるフランスの「トロワグロ(Troisgros)」。

その3代目オーナーシェフであり、フランスの料理専門雑誌「ル・シェフ(Le Chef)」の「2018年世界のトップシェフ100」の最高峰に選出されたミッシェル・トロワグロ(Michel Troisgros)の名を冠した海外で唯一のレストラン。2006年9月にハイアット リージェンシー 東京にオープンし、2017年に11周年を迎えた。

「ミシュランガイド東京」では初版2008年版より11年連続で2つ星の評価を受け続けている。

2012年8月より、ギヨーム・ブラカヴァル(Guillaume Bracaval)がエグゼクティブシェフを務める。