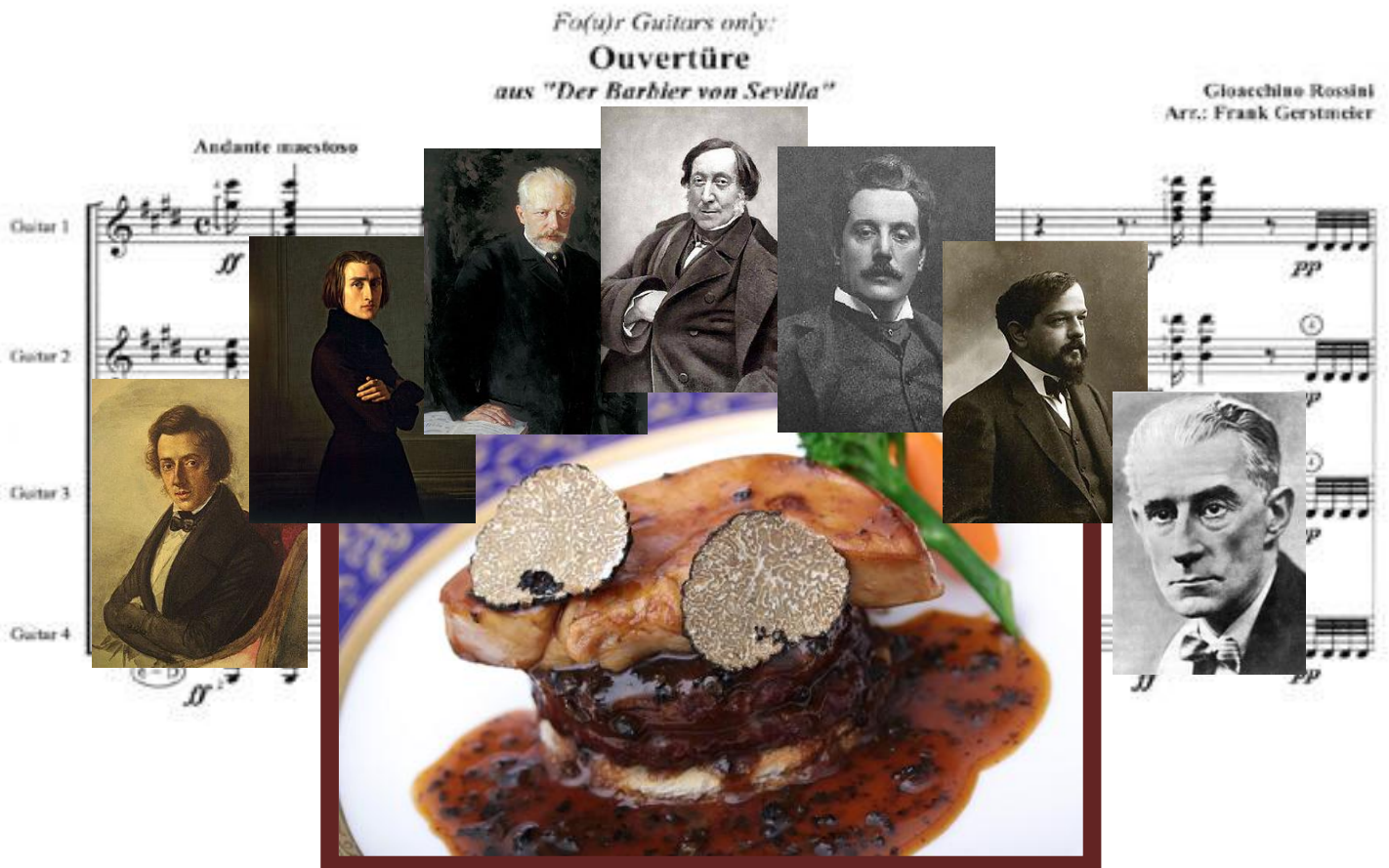


報道関係者 各位

平成 22 年 10 月 25 日
株式会社 ナクア ホテル&リゾート マネジメント
(URL= <http://www.naqua-hrm.jp/>)

19 世紀のフランス料理と共に愉しむ「森の音楽会」 ホテルエピナール那須で恒例の文化料理イベント

リゾートホテル運営・コンサルティングの株式会社ナクアホテル&リゾートマネジメント（代表取締役：丑越武信）は、当社が運営する那須屈指の総合リゾート「ホテルエピナール那須」（栃木県那須郡那須町）において、19 世紀の料理を当時の有名音楽家の楽曲を体感しながら食す文化料理イベント「19 世紀のフランス料理と共に愉しむ『森の音楽会』 ～偉大なる料理人『エスコフィエ』の極上料理に、その時代の音楽を重ねて過ごす晩秋のひと時～」を 11 月 24 日（水）・25 日（木）に開催することをお知らせいたします。



＜＜詳細は次ページ＞＞

■当リリースに関するお問合せ



株式会社 ナクア ホテル&リゾート マネジメント
(URL= <http://www.naqua-hrm.jp/>)

営業本部 金子 俊 E-Mail : kaneko@naqua.co.jp
TEL : 03-6222-0150 (代)

企画の主旨と概要

ホテルエピナール那須では、昨年、料理文化イベントである「五感で味わうロートレックとその時代」を開催し、大変好評を頂戴することが出来ました。

第2回目となる今年は、19世紀末～20世紀初頭にかけて現代フランス料理の発展に大きく寄与した偉大なるシェフ「エスコフィエ（※注1）」にスコープし、エスコフィエのレシピから代表的な料理を、やはり当時のものとして特に人気の高いロマン派作曲家（ショパン、リスト、チャイコフスキー、ロッシニー、プッチーニ、ドビュッシー、ラヴェル）の楽曲のテーマに重ねてお楽しみいただける企画といたしました。

曲も弦楽四重奏＋ピアノ＋声楽の精鋭にて生演奏でお届けする、本格的に料理と音楽をコラボレーションさせたイベントです。

今年はエスコフィエの**没後75周年**にあたり、偉大なるシェフの軌跡を顧みるには絶好の機会です。「食の秋」「芸術の秋」にふさわしい華麗な料理とメロディーの共演を、ホテルエピナール那須でご堪能ください。

内容

<<お料理（一部ご紹介）>>

Terrine de champignon et saumon,

Champignon de Francaise et Nasu sause crème de légume

大砲をイメージした北海道産紅鮭と茸のクラシックテリーヌ
フランス産セップ、トランペット茸、そして高原茸を花畑風に散りばめて



Sole "Bonne femme" avec Homard roti et caviar

舌平目のボンヌファム

6人の要請をオマールエビで、邪悪な妖精カラボスをキャビアで



Monsieur "ESCOFIER" Spécialité

Filet boeuf "ROSSINI" avec legumes d'automne

ムシュー エスコフィエのスペシャリテ
“牛フィレ肉のロッシニー風” 極上の栃木和牛を使用して



<<楽曲>>

- ・ノクターン 第2番 変ホ長調 op. 9-2 <ショパン>
- ・愛の夢 第3番 3つのノクターン <リスト>
- ・眠れる森の美女 <チャイコフスキー>
- ・セビリアの理髪師 <ロッシニー>
- ・トゥーランドット ネッスン ドルマ <プッチーニ>
- ・月の光 変ニ長調 <ドビュッシー>
- ・亡き皇女のためのパヴァーヌ <ラヴェル>

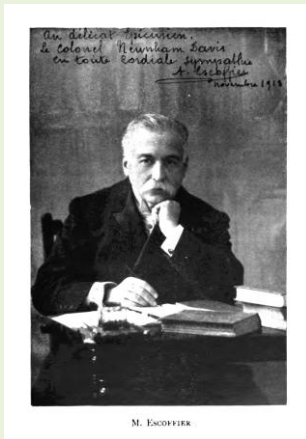


<<開催データ>>

- 開催日 : 2010年11月24日(水)・25日(木)の2開催
- 場所 : ホテルエピナル那須 13階フランス料理レストラン【ラ・ヴェルデュール】
- 価格・時間帯 : ¥13,800- (税込) ※飲物込み
 ▼18:00～プレパーティー (場所: 13階【ラ・ステラ】)
 ▼18:30～食事会・音楽会
- 定員 : 1開催につき60名まで

※ご予約: ホテルエピナル那須 (電話0287-78-6000)

※注1: ジョルジュ・オーギュスト・エスコフィエ (1846年10月28日 - 1935年2月12日)



フランスのシェフ。伝統的なフランス料理の大衆化・革新に貢献し、現在にいたるフランス料理発展の重要なリーダーとして、シェフと食通の間で偶像視されている。

厨房各々のセクションにシェフ・ド・パルティ (chef de partie、部門シェフ) を置くシステム「ブリゲード・ド・キュイジーヌ」を発案、自身の厨房を再編した。一度にすべての料理を供するサービスが主流だったフランス料理に、コースメニューを導入した事でも知られている。食通として知られたイタリアの作曲家ジョアキーノ・ロッシーニを記念して名づけられた「牛ヒレ肉のロッシーニ風」(トルヌード・ロッシーニもしくはトルネード・ロッシーニ) など、著名な料理の開発でも功績。

料理監修: 小野 護 (おの まもる)



ホテルニューオータニ等を経て、ホテルグリーンプラザ軽井沢の料理長に就任。

2000年よりホテルエピナル那須の総料理長に就任し、同ホテルの調理体制の基礎を築く。

現在は、ナクアホテル&リゾーツマネジメントのグランシェフ最高調理統括顧問としてグループ全ホテルの調理指導にあたる。

<オギャストエスコフィエ協会会員>

■ホテルエピナル那須

年間平均76%以上という、リゾートホテルでは驚異的な稼働率を誇る「食・癒・アクティビティ」にこだわった那須高原の総合リゾート

ホームページ: <http://www.epinard.jp/>

■株式会社ナクアホテル&リゾーツマネジメント (代表取締役: 丑越武信)

本社 : 東京都中央区新川1-22-11 フジライト新川ビル5F

事業内容: ホテル他レジャー施設の運営、リゾートクラブ運営・会員権販売、旅行業他

運営施設: ホテルエピナル那須等、全国各地のホテル・施設

ホームページ: <http://www.naqua-hrm.jp/>

お問い合わせ: 03-6222-0150 営業本部 金子俊 (E-Mail: kaneko@naqua.co.jp)