



ルレ・エ・シャトー プレスリリース Vol. 04


2018年8月吉日

**ルレ・エ・シャトー日本支部、発足30周年を記念し  
コラボイベント『30年の歴史を未来へRelais(リレー)する、感謝の饗宴』を開催**



2018年、発足30年を迎えるルレ・エ・シャトー日本支部は、10月3日から翌2019年6月14日まで、全国13か所の日本ルレ・エ・シャトー加盟メンバーホテル&レストランにて、シェフ同士がペアを組む記念イベント『**30年の歴史を未来へRelais(リレー)する、感謝の饗宴**』を開催します。

ルレ・エ・シャトーの誕生は、1954年にパリとコートダジュールを結ぶ街道・国道7号線沿いに点在するわずか8軒のオーベルジュで構成された組織<ル・ルレ・ド・カンパーニュ>から始まりました。やがてフランス全土、ヨーロッパを経て、現在では日本、アメリカ、カナダを含む**世界66か国・571軒**まで加盟メンバーの輪を広げています。

日本においては、1988年に最初のメンバーが加盟し、以降一軒ずつ増え日本支部が発足。そして記念すべき30周年は、北は北海道、南は沖縄まで、日本が誇る唯一無二の20軒のメンバーで の花を咲かせています。

この節目を記念し、ルレ・エ・シャトー日本支部メンバーでペアを組み、2018年10月3日を皮切りに、2019年6月14日までの期間に国内13か所のルレ・エ・シャトーにて、美食イベントを開催。『30年の歴史を未来へRelais(リレー)する、感謝の饗宴』と題し、シェフ・施設・地域の“歴史と未来”を食で表現し、ストーリーと共に美食をお楽しみいただきます。

## 🌸 オトレストラン×岡崎陽介シェフ (レストラン サンパウ東京)

2018年10月3日(水) & 4日(木)

アラン・シャペルやミシェル・ゲラルから受け継ぐフランス料理に栃木のテロワールを吹き込む<オトレストラン>のオーナーシェフ、音羽和紀と料理長の長男 元(はじめ)、次男 創(そう)。そして世界中から高い評価を得ているスペイン本店の味を忠実に再現する<サンパウ東京>のエグゼクティブシェフ 岡崎陽介が宇都宮で出会い、新たなストーリーを繰り出します。

ディナーコース お一人様16,000円(10%サービス料・8%税別)※ドリンク別

📞オトレストラン 028-651-0108



## 🌸 強羅花壇×高木慎一郎主人 (日本料理 銭屋)

2018年10月14日(日)

箱根にある旧閑院宮別邸に設えられた雅の宿に世界中からの賓客をもてなす<強羅花壇>。片や加賀百万石前田家のおひざ元、武家文化が花開いた金沢を拠点に世界を股にかけて活躍する<日本料理 銭屋>。同じ「和」でもまったく異なるふたつの流れが箱根の地で出会い、皿の上の物語として完結します。料理に添えられるワインは、世界中のグルメを魅了するナパワイン<ケンゾーエステート>。日本海、相模湾、ナパの夕べをお楽しみください。

ランチコース お一人様15,000円(10%サービス料・8%税別) ※イベント時ケンゾーエステートワイン付

✦ W30周年特別宿泊プランをご用意。イベントランチ含まず、2名様1室1名様1泊2食料金55,770円込(滞在時の飲物別)にて受付可。

📞強羅花壇 0460-82-3331



## 🌸 レストラン サンパウ東京×田邊真宏シェフ (ヒカリヤ ニシ)

2018年10月24日(水)

スペイン・バルセロナ近郊、サンポル デ マルの海を見下ろす丘で30周年を迎えたサンパウ。そのオーナーシェフであるカルメ・エスカイエーダが全幅の信頼を置いて<サンパウ東京>の厨房を任せているのが岡崎陽介シェフ。その岡崎シェフがコラボするのは、長野・松本でマクロビオティックのフレンチを実践する<ヒカリヤ ニシ>の田邊真宏シェフ。今宵だけ、日本橋でひとつになります。

ディナーコース お一人様25,000円(10%サービス料・8%税別) ※ドリンク付

📞レストラン サンパウ東京 03-3517-5700



## 🌸 ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズ×山口浩シェフ (神戸北野ホテル)

2018年12月1日(土)

沖縄・那覇空港から車で約1時間半、残波岬に佇む<ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズ>。本土では冬の足音が近づく12月1日、南国の温かい海風が届く開放的なレストランに、<神戸北野ホテル>の山口浩シェフが伝説の料理人ベルナルド・ロワゾー直伝の正統派フレンチを携えて登場。ジ・ウザテラスの料理長 徳永久仁彦シェフとともに、穏やかな沖縄の気候風土で育まれた食材とともに編み出すクリエイションに期待が高まります。

1泊2食付 お一人様68,000円(サービス料込・8%税別)~ ※部屋タイプ・人数に依る。ディナー時ペアリングドリンク付。2名様1室より受付可。前後泊別途問合せ。

📞ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズ 098-921-6111





## 🌸 ドミニク・ブシェ トーキョー×高木慎一郎主人（日本料理 銭屋）

2018年12月13日(木)

2016年にルレ・エ・シャトーに加盟した<ドミニク・ブシェ トーキョー>。「和の美学」のコンセプトを掲げる日本を心から愛するフランス人シェフが、世界の料理人からも“金沢といえばシン”で通っている、<日本料理 銭屋>二代目主人 高木慎一郎を迎え、20名様に限定した特別な夜をお楽しみいただきます。

ディナーコース+ワインペアリング お一人様70,000円(税金込・サービス料10%別)

📞ドミニク・ブシェ トーキョー 03-6264-4477



## 🌸 別邸 仙寿庵×田邊真宏シェフ（ヒカリヤ ニシ）

2019年1月30日(水)

谷川岳を望む美しい自然環境に魅了され、近年は世界中から観光客が訪れる群馬で人気の水上温泉。<別邸 仙寿庵>はさらに奥まった静かな山間の谷川温泉に位置しています。今回の美食イベントでペアを組む田邊真宏シェフの<ヒカリヤ ニシ>は、隣県の長野・松本にあるマクロビオティックのフレンチレストラン。長野と群馬の山の恵みを最大限に活かしたコラボレーションが展開されます。

1泊2食付お一人様45,700円(サービス料込・8%税&入湯税別)~

※部屋タイプ・人数に依る。ドリンク付。2名様1室より受付可。

📞別邸 仙寿庵 0278-20-4141



## 🌸 あさば×音羽和紀シェフ・元シェフ・創シェフ（オトワレストラン）

2019年3月4日(月)

西は駿河湾、東は相模湾に挟まれた急峻な地形の伊豆半島。修善寺はそのほぼ真ん中に位置し、1200年続く温泉の町で五百十余年、時を刻み続ける名宿<あさば>。あさばの料理長と共にこの日のために厨房で采配を振るうのは、<オトワレストラン>の音羽和紀シェフ、そして息子の長男 元(はじめ)シェフと次男 創(そう)シェフです。日本旅館とフレンチレストラン、異なる同士が、継承しつつも新しい事に挑戦し続ける饗宴です。

1泊2食付 お一人様45,000円(サービス料込・8%税&入湯税別)~

※部屋タイプ・人数に依る。ドリンク別。2名様1室より受付可。

📞あさば 0558-72-7000



## 🌸 忘れの里 雅叙苑/天空の森×中道博シェフ・今智行シェフ（レストランモリエール）

2019年3月20日(水)

九州の最南端vs北海道。世界初の温泉リゾートvs札幌から世界にその名をとどろかすフレンチレストラン。鹿児島島の地産地消・自給自足中心vs厳選された北の大地の食材中心。<忘れの里 雅叙苑/天空の森>vs<レストランモリエール>。出会うはずのない二人の料理人の出会いが春の日差しに包まれる「天空の森」で実現します。ご宿泊は共にルレ・エ・シャトーの茅葺き屋根の原風景に心もほぐれる「忘れの里 雅叙苑」で、料理は北海道ならではのフランス料理で世界に認められたモリエールの中道博シェフと今智行シェフで。どうぞ期待ください！

雅叙苑宿泊1泊2食付(イベントディナー会場は天空の森)お一人様58,000円(サービス料込・8%税&入湯税別)~

※部屋タイプ・人数に依る。ドリンク別。2名様1室より受付可。

📞忘れの里 雅叙苑/天空の森 0995-77-2114



## レストラン オテル・ドゥ・ミクニ×渋谷圭紀シェフ (ラ・ベカス)

2019年3月31日(日)

日本のフレンチの歴史を築いた三國清三シェフの牙城<レストラン オテル・ドゥ・ミクニ>は、四谷の閑静な住宅街にある一軒家レストランの草分け的存在。大阪<ラ・ベカス>の渋谷圭紀シェフと共に、加盟20年以上のルレを知り尽くした両ベテランが腕を振ります。30年近くにわたり日本支部でレストランメンバーをけん引してきた2店。名店の二人がかつて従事したアラン・シャベルのエスプリと、二人のコラボレーション妙技をぜひ体験ください。

ディナーコース お一人様35,000円(サービス料・8%税込) ※ドリンク付  
☎レストラン オテル・ドゥ・ミクニ 03-3351-3810



## べにや無何有×三國清三シェフ (レストラン オテル・ドゥ・ミクニ)

2019年5月8日(水)

金沢の奥座敷・山代温泉。その高台、かつて僧たちが温泉と薬草で人々を治療していた薬師山の地に佇む<べにや無何有>では、自然や山庭と調和する静謐な空間で世界中からやってくるゲストをもてなします。<レストラン ホテル・ドゥ・ミクニ>の三國清三シェフを迎えての美食イベントでは、自然のエネルギーをたっぷり取り込んだ加賀能登の山の幸や日本海の海の幸を厳選し、食材の宝庫ならではの一夜限りの特別な和とフレンチのコースが生まれます。

ディナーコース お一人様18,000円(サービス料込・8%税別) ※ドリンク付、宿泊付は別途問合せ。  
☎べにや無何有 0761-77-1340



## 要庵 西富家×ドミニク・ブシェシェフ (ドミニク・ブシェ トーキョー)

2019年5月11日(土)

京都を舞台に繰り広げられる異色のコラボレーションです。舞台は145年続く京懐石の宿として知られ、2015年にルレ・エ・シャトー加盟となった<要庵 西富家>。今春、伝統の数寄屋造りに春夏秋冬の京唐紙を配した新しい食事処で腕を振るうのは<ドミニク・ブシェ トーキョー>のドミニク・ブシェシェフ。記念すべき日本支部30周年イベントのためにフランスからかけつけ、京都の伝統を守る宿の料理人と食の饗宴を繰り広げます。

ディナーコース お一人様22,000円(サービス料・8%税別) ※ドリンク別、宿泊付は別途問合せ。  
☎要庵 西富家 075-211-2411



## 西村屋本館×山口浩シェフ (神戸北野ホテル)

2019年5月22日(水)

開湯1400年の城崎温泉。この地で150年続く登録文化財の名宿<西村屋本館>が2016年、ルレ・エ・シャトーに加わりました。但馬牛や松葉かになど、滋味に恵まれた地ならではの旬の食材から華やかな料理が繰り出される和の厨房で、美食の饗宴をコラボレーションするのは<神戸北野ホテル>の山口浩シェフ。日仏饗宴はもちろんのこと、兵庫県北部でも日本海 豊岡の西村屋 総料理長 高橋悦信と、大阪湾 神戸 山口シェフによる兵庫県同士の競演も初の試みです。

ディナーコース お一人様18,000円(8%税別) ※ドリンク別、宿泊付は別途問合せ。  
☎西村屋本館 0796-32-4895



## 🌸 ヒカリヤ ニシ×松尾英明主人（柏屋）

2019年6月14日(金)

松本城のほど近くある<ヒカリヤ ニシ>は130年前の商家の蔵造りを、歴史的価値を損なうことなくリノベーションして生まれたレストラン。対する<柏屋>は大阪千里山で二代続く老舗料亭。佇まいが美しい数寄屋造りの店では懐石料理がふるまわれます。亭主の松尾英明は2012年にルレ・エ・シャトーに加盟。2014年加盟の田邊シェフと共に新しい風をもたらしています。ルレ・エ・シャトーならではの、ジャンルを超えたコラボレーションをぜひお楽しみください。

ディナーコース お一人様20,000円(サービス料込・8%税別) ※ドリンク別  
📞ヒカリヤ ニシ 0263-38-0186



### ルレ・エ・シャトー日本支部発足30周年記念イベント 『30年の歴史を未来へRelais(リレー)する、感謝の饗宴』

イベントページURL: <http://www.relaischateaux.jp/jp30thanniv.html>



**FOLLOW US!**



#relaischateauxjapan #ルレエシャトー

### 協賛



### 協力







## ルレ・エ・シャトーについて

ルレ・エ・シャトーとは、1954年に設立以来、ホテルオーナーやシェフによる個人・家族経営の魅力的な高級ホテルや一流レストランが世界に66か国・571軒加盟する協会です。加盟には厳格な審査があり、ホスピタリティの高さを象徴する協会として知られています。加盟する施設は、お客さまひとりひとりととの一期一会を大切に、本物のリレーションシップを築くという情熱を共有しています。

ナパ・バレーのぶどう畑から、フランスのプロヴァンス地方、インド洋にちりばめられた数々の美しいビーチ、そして伝統的な日本の温泉旅館まで、世界中の様々な国や地域で、ルレ・エ・シャトーメンバーがお迎えし、その土地の風土に根ざした美しいライフスタイルや魅力へと誘います。

ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界各国・地域のホスピタリティや食文化の多様性と豊かさを大切に守り、より多くのお客さまへ提唱していただくことを理念として共有し、2014年11月にユネスコで宣言したルレ・エ・シャトーのヴィジョン—その土地の伝統や環境を守りつづける—を、日々実践しています。

ルレ・エ・シャトーのヴィジョン：“食とおもてなしによる、より豊かな世界”

## ルレ・エ・シャトーの「ヴィジョン」とは？

ルレ・エ・シャトーへの加盟には厳格な審査があり、ホスピタリティの高さを象徴する協会として知られていますが、実は、どのホテル&レストランメンバーも「食とおもてなしによる、より豊かな世界」をキーコンセプトに、20項目の誓約から成る“ヴィジョン”を共有し、日々実践しています。

ルレ・エ・シャトーの“ヴィジョン”とは、ただ単に最高級や贅を極めるということではなく、「持続可能な発展のため、地域を守る」「生物の多様性を保護し、環境に配慮する」「食文化を豊かに発展させ、継承していく」「おもてなしの芸術を極める」といった行動指針を、ルレ・エ・シャトーの全メンバーオーナー&スタッフが共有し、今だけでなく、次世代にまで継ぐ活動を実践することです。

このヴィジョンは2014年11月にフランス・パリに本部があるユネスコで宣言されました。

さらに詳しい情報は、以下をご覧ください。

【日本予約センター】TEL：0800-888-3326 URL：<http://www.relaischateaux.jp>

## 【Facebookページ「Relais & Châteaux (JP)」で最新情報を発信しています！】

ルレ・エ・シャトーに関する、日本発信の最新や旬の情報を随時投稿しています！

Facebookページでも是非、「いいね！」を宜しくお願いします。



発信元：

ルレ・エ・シャトー 日本オフィス 神谷由紀子（かみや ゆきこ）

〒107-0052 東京都港区赤坂2-10-9 ラウンドクロス赤坂9階（ATOUT FRANCE フランス観光開発機構内）

TEL: 03-6821-3620 | FAX: 03-6745-9282 | [y.kamiya@relaischateaux.com](mailto:y.kamiya@relaischateaux.com) | <http://www.relaischateaux.jp/>

プレスお問い合わせ：

ルレ・エ・シャトー 日本PR担当

株式会社オーダス（AUDACE Corporation）代表 伊藤宏和（いとう ひろかず）

〒101-0064 東京都千代田区神田猿樂町2-7-5 NKビル 4F

TEL: 03-5615-8177 | FAX: 03-5615-8178 | [ito@audacejapan.com](mailto:ito@audacejapan.com)