

上海柏悦酒店

PARK HYATT SHANGHAI

NEWS RELEASE

100 Century Avenue
Pudong New Area
Shanghai, China 200120

TELEPHONE +86 21 6888 1234

FACSIMILE +86 21 6888 3400

2011年6月22日

**パークハイアット上海が「マスタースオブフード&ワイン」を開催
ミシュランスターシェフとマスターソムリエ達が期間限定でお届けする美食とワインの世界
2011年11月22日(火)より～26日(土)まで**

パークハイアットホテルズでは、25年以上にわたり、パークハイアットならではの美食とワインの世界観をお届けするイベント「パークハイアットマスタースオブフード&ワイン(Park Hyatt Masters of Food & Wine)」を、世界の主要都市とリゾート地にあるパークハイアットで開催しています。このイベントは毎年成功をおさめ、今では世界中の名だたるシェフやソムリエ、さらにワイン作りに情熱を注ぐ生産者や食に携わるスペシャリストも招聘して、ディナーパーティー、クッキングデモンストレーション、マーケットツアーなど、豪華で多彩食の祭典を催し、世界中の食通やワイン愛好家を魅了する一大イベントとなっています。今年の舞台は、アジアの摩天楼都市・上海。かつて「東洋のパリ」と謳われたこの地に、世界でフランス料理界を牽引し続けているセレブリティシェフのアラン・デュカス氏、パリとプロヴァンスで活躍する2人のミシュランスターシェフ、昨年の世界最優秀ソムリエコンクールで優勝したフランス生まれの英国人ジェラルド・バッセ氏らをお迎えし、これまでにない豪華で贅沢な「マスタースオブフード&ワイン」を、2011年11月22日(火)～26日(土)の5日間、「パークハイアット上海」で開催いたします。上海に集結した一流シェフとワインマスター、そして「パークハイアット上海」をはじめ北京、杭州、香港のハイアットホテルで活躍するスペシャリスト達が総力を挙げて創り上げる究極の料理とワインの世界を体験できる、またとない機会です。

ホテルの総支配人クリストフ・サドネスは、「上海はここ数年でより洗練された大都市へと変貌を遂げており、食の世界においても高級志向が高まっています。今回のマスタースオブフード&ワインは、食とアートの道を極めたスペシャリスト達の集大成をここ上海で披露するというもので、“モダンチャイニーズレジデンス”をコンセプトにしたこのホテルで美食とアートの“競艶”を体験できる究極の一大イベントです」と語っています。

アラン・デュカス(Alain Ducasse)氏は、33歳の時に史上最年少の若さでミシュラン3ツ星を獲得する偉業を成し遂げ、現在では25軒のレストランで合計19個の星を獲得するレストラン経営者としても世界的に有名です。デュカス氏の料理哲学は、正直(honest)でシンプル(simple)で、自然の豊かな旨みと芳醇な香りを最大限に引き出すことです。「自然の恵みがあってこそその料理なのです。素材の持ち味を存分に引き出すことのできる食材を提供してくれる生産者や農家がいなければ、我々シェフは料理人としての優れた才能と手腕を発

揮することができないのです。食材本来の食感と香りを持続させることは、生産者とシェフが共に追い求めていることなのです」と、デュカス氏は述べています。既にこのイベントの準備に着手しているパーク ハイアット 上海の総料理長ゲハルト・パスルガーは、「上海の人達は、このような豪華で洗練されたイベントを待ち望んでいます。デュカス氏は独創的で芸術性に溢れ、それでいてディテールにまでこだわる世界最高のシェフです。デュカス氏をこのホテルにお迎えし、同じ厨房に立つことは我々料理界に携わる者にとって非常に光栄なことで、ローマ法王をお迎えするに等しい名誉なことなのです」と、語っています。

今回の「マスターズ オブ フード&ワイン」ではデュカス氏が陣頭指揮を執り、ミシュラン 2 つ星シェフとしてパリの有名レストラン「ラサール(Lasserre)」の責任者を務めるクリストフ・モレ(Christophe Moret)氏、1 つ星シェフでプロバンス地方のオーベルジュ「ロステルリ・ドゥ・ラベイ・ドゥ・ラ・セル(L'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle)」のヘッドシェフを務めるブノワ・ウィッツ(Benoît Witz)氏、アラン・デュカス・エンタープライズのエグゼクティブペストリーシェフを務めるニコラス・バーガー(Nicolas Berger)氏、そして「パーク ハイアット 上海」の料飲チームと共に同じ厨房に立ち、斬新で創意に満ちた料理を提供します。

11 月 26 日(土)の夜、アラン・デュカス氏が指揮を執り、「パーク ハイアット 上海のマスターズ フード&ワイン」のフィナーレを飾ります。一皿一皿丁寧に創り上げられる究極の料理と、昨年の世界最優秀ソムリエコンクールで「2010 年度世界のベストソムリエ」に選ばれ、マスター オブ ワインとワイン MBA を獲得した唯一のマスターソムリエであるジェラルド・バッセ(Gérard Basset)氏と、2000 年よりアラン・デュカス・エンタープライズのエグゼクティブ・ヘッド・ソムリエを勤めるジェラルド・マルジョン(Gérard Margeon)、そして「パーク ハイアット 上海」のワインエキスパートを務めるジャン-マーク・ノーラン(Jean-Marc Nolant)の 3 人の名ソムリエが厳選するワインのマリアージュをご堪能いただきます。

また期間中は、香港、北京、杭州の 3 都市のハイアットホテルで活躍する 3 人の中国人シェフによる伝統的な中国地方料理もお楽しみいただけます。グランド ハイアット 香港の「ワン ハーバー ロード」料理長・李樹添(リ・シュウ・ティム)の広東料理、グランド ハイアット 北京「メイド イン チャイナ」中国料理シェフ・金強(ケント・ジン)の中国北部料理、ハイアット リージェンシー 杭州「湖濱 28」料理長・朱仰峰(フェリックス・シュー)の中国東部料理に合わせて、バッセ氏、マルジョン氏、ノーランの 3 人のソムリエが、世界のワイナリーから厳選したワインをご用意します。

アラン・デュカス・エンタープライズのエグゼクティブペストリーシェフのニコラス・バーガー氏と、「パーク ハイアット 上海」のエグゼクティブ ペストリー シェフの叶卫(ルオ・イエ)が、11 月 22 日(火)~26(土)の 5 日間、パティスリーワークショップを開催します。また、バッセ氏とノーランが、良質の土壌と上質のワインとの関連性などをご説明しながら、まだ知名度の低い名産地から取り寄せたワインなどのテイastingセッションも開催します。

世界的に有名な台湾出身のフローリストの凌宗湧(アルフィー・リン)氏と、「パーク ハイアット 上海」マスターフローリストの周佳賢(エミリー・シュウ)が、独創的なフラワーデザインと四季折々の花々の魅力を披露いた

します。更に、「ラグジュアリー コンシェルジュ(Luxury Concierge)」のエキスパートが、お客様を上海マーケットツアーへとご案内いたします。

席数には限りがございます。ご予約・詳細は、E メール(sally.pu@hyatt.com)または電話(+86 21 6888 1234)でお問い合わせください。

パーク ハイアット 上海について

パーク ハイアット 上海は、中国の経済特区・浦東の陸家嘴(Lujiazui)ビジネス地区の中心地に聳え立つ世界超高層ビルのひとつ「上海ワールドフィナンシャルセンター」の79階～93階位置しています。

世界的に有名なニューヨーク在住のデザイナー、トニーチー氏(トニーチー アソシエイツ)が手掛けたインテリアデザインのコンセプトは、中国の伝統的な建築美と幾何学的要素を取り入れた、居心地の良い洗練された“モダン チャイニーズ レジデンス(Modern Chinese Residence)”です。

客室数はあえて174室に限定し、お客様おひとりおひとりに世界最高水準の施設ときめ細やかなパーソナルサービスをご提供します。高層階に位置する全客室からは、黄浦江と上海市内の素晴らしい景色をお楽しみいただけます。客室の天井高は3.1mで、スタンダードルームの広さは55～60㎡と上海一の広さを誇ります。

ホテルの91階～93階の3フロアは、西洋料理、中国料理、日本料理をひとつのメニューからお選びいただけるお料理とワインを提供するレストラン&バーとなっております。上海で最も高層階に位置するバーでは、壮大な上海の夜景を眺めながら、シグネチャーカクテルなどもお楽しみいただけます。また85階「ウォーターズ エッジ」は、リラックスして心身のバランスを取り戻すことができるスパとなっております。

Hyatt Hotels Corporationについて

ハイアット ホテルズ コーポレーション(本社:米国イリノイ州シカゴ)は、ハイアットが誇る洗練されたおもてなしと心地よい寛ぎを提供する、世界有数のホスピタリティ企業です。世界各地で働く数千人のハイアットスタッフが、お客様の人生に感動と輝きをもたらす本格的なホスピタリティを提供しています。

パーク ハイアット、アンダーズ、グランド ハイアット、ハイアット リージェンシー、ハイアット、ハイアット プレイス、ハイアット サマーフィールド スイーツのホテルブランドを管理、所有、開発、フランチャイズ経営しており、現在、アジアやヨーロッパなど世界中で新規ホテルの開業計画を進めております。またハイアット ホテルズ コーポレーションの傘下には、ハイアット レジデンスとハイアット バケーション クラブを展開、運営、販売またはライセンス契約するハイアット レジデンシャル グループ, Inc があります。尚、ハイアット バケーション クラブはハイアット レジデンス クラブに名称を変更する予定です。2011年3月31日現在、ハイアット ホテルズ コーポレーションのポートフォリオは世界43ヶ国で451施設です。詳しくは www.hyatt.com (英語)をご覧ください。

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先

パーク ハイアット 上海 マーケティング コミュニケーションズ マネージャー ナオミ・サン(Naomi Sun)
Phone: +86 21 3855 1510 Email: naomi.sun@hyatt.com

または

ハイアット ホテルズ アンド リゾーツ 広報担当: 仲松 洋子
Phone: 03 3222 4088 (直通) Email: yoko.nakamatsu@hyatt.com

「パークハイアット 上海 マスターズ オブ フード&ワイン 2011」
イベント スケジュール

ミシュラン 3 つ星 ガラ デイナー

世界でフランス料理界を牽引し続けているセレブリティ シェフ、アラン・デュカス(Alain Ducasse)氏と、「パークハイアット 上海」の総料理長ゲハルト・パスルガーの料飲チームが創り上げる珠玉のディナー。ジェラルム・マルジョン(Gérard Margeon)氏と「パーク ハイアット 上海」のワインエキスパートを務めるジャン-マーク・ノーラン(Jean-Marc Nolant)が厳選するワインのマリアージュをご堪能ください。

日時: 11月26日(土) 19:00~23:00

会場: 93階「ザ・ロフト」 60名様まで

料金: おひとり様 8800 元 約 110,000 円 (元: 12.5 円)

ミシュラン 2 つ星 デイナー

パリの有名レストラン「ラサール(Lasserre)」の責任者を務めるクリストフ・モレ(Christophe Moret)氏。研ぎ澄まされたモダンな感性と熟練の技が生み出すコンテンポラリー・フランス料理とともに、ジェラルム・マルジョン(Gérard Margeon)氏とジャン-マーク・ノーラン(Jean-Marc Nolant)が厳選するワインセレクションをお楽しみください。

日時: 11月24日(木) & 25(金) 19:00~23:00

会場: 93階「ザ・ロフト」 各日 80名様まで

料金: おひとり様 3800 元 約 47,500 円 (元: 12.5 円)

ミシュラン 1 つ星 デイナー

デュカス氏のもとで 25 年働き、現在はプロヴァンス地方のオーベルジュ「ロステルリ・ドゥ・ラベイ・ドゥ・ラ・セル(L'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle)」の総料理長を務めているブノワ・ウィッツ(Beno t Witz)氏が作る料理と、ジェラルム・マルジョン(Gérard Margeon)氏とジャン-マーク・ノーラン(Jean-Marc Nolant)が厳選するワインのマリアージュをお楽しみください。

日時: 11月22日(火) & 23(木) 19:00~23:00

会場: 93階「ザ・ロフト」 各日 80名様まで

料金: おひとり様 2800 元 約 35,000 円 (元: 12.5 円)

ワイン テイスティング

3 年に 1 回開催される世界ソムリエ協会主催の世界最優秀ソムリエコンクールで見事優勝を果たしたジェラルム・バッセ(Gérard Basset)氏。そして、2000 年よりアラン・デュカス・エンタープライズのエグゼクティブ ヘッド ソムリエとして、25 軒のレストランのワインセレクションと管理を任されているジェラルム・マルジョン(Gérard Margeon)氏。この 2 人のマスターソムリエと「パーク ハイアット 上海」のワインエキスパートを務めるジャン-マーク・ノーラン(Jean-Marc Nolant)が、上記ディナーイベント、ワインテイスティングセッション、中国料理ディナーでご用意するワインを担当します。バッセ氏とノーランの 2 名が、以下の日程で、バラエティーに富んだワインのテイスティングが行えるセッションを開催します。

日時: 11月22日(火)~26(土) 16:00~18:00
会場: 86階「サロン6」
人数: 各回40名様まで
料金: おひとり様500円 約6,250円(元:12.5円)

マスターズオブチャイナ ランチ&ガラ デイナー

香港、北京、杭州の3都市のハイアットホテルで活躍する3人の中国人シェフによる伝統的な中国料理と、バッセ氏、マルジョン氏、ノーランの3人のソムリエが厳選するワインをお楽しみください。

中国広東料理: グランドハイアット 香港の「ワンハーバーロード」料理長・李樹添(リ・シュウ・ティム)

ランチ 日時: 11月22日(火) 12:00~14:00
会場: 86階「サロン4」
人数: 12名様まで
料金: おひとり様1100円 約13,750円(元:12.5円)

ガラ デイナー 日時: 11月22日(火) 19:00~23:00
会場: 86階「サロン3」
人数: 40名様まで
料金: おひとり様1800円 約22,500円(元:12.5円)

中国北部料理: グランドハイアット 北京「メイドインチャイナ」中国料理シェフ・金強(ケント・ジン)

ランチ 日時: 11月23日(水) 12:00~14:00
会場: 86階「サロン4」
人数: 12名様まで
料金: おひとり様1100円 約13,750円(元:12.5円)

ガラ デイナー 日時: 11月23日(水) 19:00~23:00
会場: 86階「サロン3」
人数: 40名様まで
料金: おひとり様1500円 約18,750円(元:12.5円)

中国東部料理: ハイアットリージェンシー 杭州「湖浜28」料理長・朱仰峰(フェリックス・シュー)

ランチ 日時: 11月24日(木) 12:00~14:00
会場: 86階「サロン4」
人数: 12名様まで
料金: おひとり様1100円 約13,750円(元:12.5円)

ガラ デイナー 日時: 11月24日(木) 19:00~23:00
会場: 86階「サロン3」
人数: 40名様まで
料金: おひとり様1500円 約18,750円(元:12.5円)

パティスリー ワークショップ

アラン・デュカス・エンタープライズのエグゼクティブ ペストリー シェフのニコラス・バーガー(Nicolas Berger)氏と、「パーク ハイアット 上海」のエグゼクティブ ペストリー シェフの叶卫 (ルオ・イエ)が、チョコレート、フルーツ、デリカシーのスペシャルコースと、クラシック&モダンの2種類のフレンチペストリーをご用意します。

日時: 11月22日(火)~26(土) 14:00~16:00

会場: 87階「シェフズ テーブル」

人数: 各回20名様まで

料金: おひとり様500元 約6,250円(元:12.5円)

フローラル ワークショップ

台湾出身のマスターフローリスト、凌宗湧(アルフィー・リン)と「パーク ハイアット 上海」のレジデントマスター、周佳賢(エミリー・シュウ)が、独創的なフラワーデザインと四季折々の花々の魅力を披露します。

日時: 11月22日(火)~26(土) 10:00~12:00

会場: 86階「ギャザリング ホール」

人数: 各回20名様まで

料金: おひとり様300元 約3,750円(元:12.5円)

上海マーケットツアー

「ラグジュアリー コンシェルジュ(Luxury Concierge)」のエキスパートが、お客様を上海マーケットツアーへご案内いたします。

日時: 11月22日(火)~26(土) 10:00~14:00

人数: 各回6名様まで

料金: おひとり様3000元 約37,500円(元:12.5円)

「パーク ハイアット 上海 マスターズ オブ フード&ワイン 2011」
シェフ、ワインマスター、フローリスト一覧

■フランスのミシュランスターシェフ

- ・ アラン・デュカス (Alain Ducasse)
パリの名門ホテル「オテル プラザ アテネ」のレストラン「アラン・デュカス」シェフ
- ・ クリストフ・モレ (Christophe Moret)
パリの有名レストラン「ラサール (Lasserre)」シェフ
- ・ ブノワ・ウィッツ (Benôit Witz)
プロバンス地方のオーベルジュ「ロステルリ・ドゥ・ラベイ・ドゥ・ラ・セル (L'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle)」シェフ

■香港・北京・杭州のシェフ

- ・ 李樹添 (リ・シュウ・ティム、Li Shu Tim)
グランド ハイアット 香港「ワン ハーバー ロード」料理長
- ・ 金強 (ケント・ジン、Kent Jin)
グランド ハイアット 北京「メイド イン チャイナ」中国料理シェフ
- ・ 朱仰峰 (フェリックス・シュー、Felix Zhu)
ハイアット リージェンシー 杭州「湖浜 28」料理長

■パーク ハイアット 上海のシェフ

- ・ ゲハルト・パスルガー (Gerhard Passruggger)
パーク ハイアット 上海 総料理長
- ・ アンドレアス・フックス (Andreas Fuchs)
「100 センチュリーアベニュー」エグゼクティブシェフ
- ・ 李伟民 (イアン・リ、Ian Li)
チャイニーズ バンケット シェフ

■ワイン マスターズ

- ・ ジェラルド・バッセ (Gérard Basset)
マスターソムリエ、マスターオブワイン、ワイン MBA、2010 年度世界最優秀ソムリエ
- ・ ジェラルド・マルジョン (Gérard Margeon)
マスターソムリエ、アラン・デュカス エンタープライズ、コーポレートワインディレクター
- ・ ジャン-マーク・ノーラン (Jean-Marc Nolant)
パーク ハイアット 上海 ワインコンサルタント

■ペストリーシェフ

- ・ ニコラス・バーガー (Nicolas Berger)
アラン・デュカス エンタープライズ、エグゼクティブ ペストリー シェフ

- ・ 叶卫 (ルオ・イエ、Louie Ye)
パーク ハイアット 上海 ペストリーシェフ

■フローリスト

- ・ 凌宗湧(アルフィー・リン、Alfie Lin)
台湾の有名フラワーショップ「CN Flowers」マスターフローリスト
- ・ 周佳賢 (エミリー・シュウ、Emily Zhou)
パーク ハイアット 上海 マスターフローリスト