



SUIRAN HOTEL
KYOTO

THE
LUXURY
COLLECTION

Press Release

2017年8月31日

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都
PARIS MEETS KYOTO メソンの華と日本庭園の粋
世界的なフローリスト エリック・ショヴァン氏が優美に彩る日本庭園

2017年10月27日(金)～11月2日(木)まで

すいらん
「**翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都**」(所在地:京都市右京区、総支配人:河本 浩)では、2017年10月27日(金)から11月2日(木)まで、「**Paris Meets Kyoto**」をテーマに、フランス人フローリスト エリック・ショヴァン氏による日本庭園の特別装花展示を行います。ホテル内レストランでは庭園の鑑賞とともにお楽しみいただける特別ランチを7日間限定でお届けいたします。



エリック・ショヴァン氏過去作品イメージ

「花の貴公子」とも言われるショヴァン氏は、パリのグランメゾンのファッションショーやセレブリティのパーティーなどを多く手がけており、これまでもパリ・オペラ座の館内装花や、ファッションショーのヴェニューを生花で製作するなど、ゴージャスで人々を魅了する作品を次々と生み出しています。

この度、「プレジールドゥ フラール」を主宰する吉田美由紀氏(所在地:兵庫県神戸市)の招聘により、8年ぶりに来日するショヴァン氏は、自身初となる日本庭園を生花で彩る作品を披露いたします。数千本の生花と秋の気配に包まれた雅な日本庭園が京都・嵐山にて融合する唯一無二の機会です。

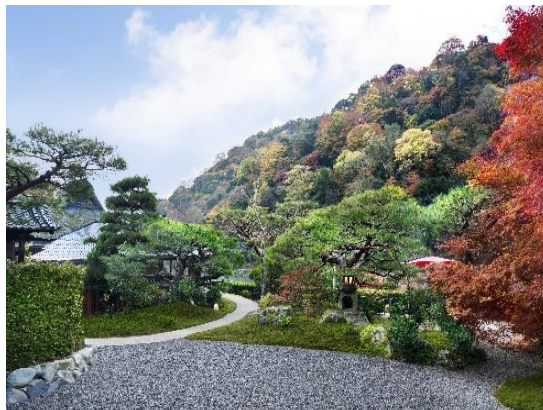
期間中は、レストラン「京 翠嵐」にて、特別ランチ「都華^{みやか}」をご賞味いただけるほか、初日の10月27日(金)にはショヴァン氏と共に過ごす一夜限りのディナーパーティを開催いたします。

嵐山を借景とした日本庭園とパリが生んだ革新的なフローリストによる装花芸術のマリアージュをぜひご賞玩ください。

「Paris Meets Kyoto メゾンの華と日本庭園の粋」概要

日本庭園の松や灯籠、苔などを生かしながら、ショヴァン氏が数千本の生花を使用し演出する、今までにない装花展示です。荘厳な嵐山と花に彩られる日本庭園をぜひご覧ください。

期間： 2017年10月27日(金)～11月2日(木)まで
場所： 翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都
敷地内 日本庭園
スポンサー： 「プレジールドゥ フラール」主宰 吉田 美由紀氏



嵐山を借景にした日本庭園イメージ

Paris Meets Kyoto 特別ランチ「都華^{みやか}」概要

総料理長 松勢良夫がフランス料理と日本料理の出会いを表現した7日間限定の特別メニューです。お麩と湯葉のテリーヌ、鰻のベニエなど、日本庭園を彩るパリの花の様に、テーブル上でパリと京都が出会います。

五感を刺激するアートとガストロノミーの競艶をご堪能ください。

提供期間： 2017年10月28日(土)～11月2日(木)まで
提供場所： レストラン「京 翠嵐」
料金： 6,000円(税金・サービス料別)

【メニュー】

蕪 京都産蕪のスープ 木の芽風味のクリームシャンティ
彩 テリーヌ 麩 鰻 湯葉 葱 海老 鮎
鰻 鰻のベニエとピーツの燻製
鰹 鰹のミーキュイ ポン酢のエスプーマ
鴨 七谷鴨のロースト 味噌、人参、生姜
肝 フォアグラ、ソフトシエルクラブ、和牛、蕪、サーモン
甘 抹茶のクレームブリュレ

ご予約：TEL : 075-872-1555

※要予約

※仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。



特別ランチ「都華」“鰻”イメージ

Paris Meets Kyoto ディナーパーティ「華の晚餐」概要

翠嵐での展示を記念し、ショヴァン氏と共に過ごす一夜限りのディナーパーティです。はじめに花に囲まれながら日本庭

園でのシャンパン・レセプションにて、ショヴァン氏が今回の作品について語ります。その後、レストラン「京 翠嵐」にて、総料理長 松勢のスペシャルディナーをご賞味いただけます。ショヴァン氏と共に過ごすパーティをお楽しみください。

開催日： 2017年10月27日(金)
開催場所： 日本庭園、レストラン「京 翠嵐」
スケジュール： 17:30～ シャンパン・レセプション
18:00～ スペシャルディナー
20:00 お開き
料金： 28,000円(税金・サービス料別)
ドレスコード： セミフォーマル



ディナーパーティメニュー “湯葉”イメージ

【スペシャルディナーメニュー】

前菜 帆立と鮪のタルタル、セロリと山葵のゼリー添え
前菜 ブルターニュ産オマール海老のサラダ
赤い葛、トリュフ風味
魚 甘鯛のソテー 雲丹風味のバターソース
鴨の味噌漬け添え 蕪のブイヨンと共に
グラニテ お酒のグラニテキャビア添え
和牛 近江牛の昆布締め 白味噌とジャガイモのムースリース
湯葉 カネロニシェーブ
龍の瞳 鼈オジャ
デザート 山椒風味のチョコレートタルトとコーヒーのサバイヨン



ディナーパーティメニュー “魚”イメージ

ご予約：TEL：075-872-1555 (レストラン「京 翠嵐」)

※要予約。10月24日までにご予約ください。

エリック・ショヴァン(Eric Chauvin)

フランス・パリ生まれ。2000年、パリの7区にフラワーブティックを開店。現在パリ市外の一等地に4店舗を展開。クラシカルでありながらモダンな発想のフラワーアレンジメントが評判になり、有名グランメゾンのコレクションや要人のパーティの装飾を手がける。今までの概念を越えるエレガントでゴージャスな空間演出で話題となり、フランスだけでなく世界的に注目されているフローリストとして多忙な日々を送っている。

www.ericchauvin.fr/en/



プレジール・ドゥ・フラル主宰 吉田美由紀

同志社女子大学英文科卒業、三菱商事株式会社を経て、日比谷フラワーアカデミーにてフラワーデザイナー資格を取得、フレグランスデザイナー、テーブルコーディネート資格も有し、優しく美しいライフスタイルを提案し続けている。エリック・ショヴァン氏のパリのブティックにて、定期的に個人レッスンを受講。お花のサロン「プレジール・ドゥ・フラル」を主宰し、フラワーレッスン、イベントも多数開催。



翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 総料理長 松勢 良夫

大阪府生まれ。フランスのミシュラン 3 つ星レストラン、「アルページユ (Arpege)」「ギーサヴォワ (GUY SAVOY)」「トロワグロ (Troisgros)」にて約 10 年間、本場での経験を積む。

2016 年より「翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都」レストラン「京 翠嵐」レストランシェフ、2017 年にホテル総料理長に就任。

地元京都の素材や質を重視し、自ら足を運んで素材を調達、生産者と交流を深めながら新しいアイデアを紡ぎ出す。

素材を大切に丁寧な調理法でクリエイティブな料理を次々と生み出している。



ラグジュアリーコレクションホテル&リゾートについて

マリオット・インターナショナルが展開するブランドであるラグジュアリーコレクションホテル&リゾートは、世界の有名ホテル&リゾートを集めて、大切な思い出としていつまでも心に残るような、唯一無二の素晴らしい宿泊体験をお約束します。世界を旅する人々を、特に人気のあるエキサイティングな地へご案内します。どのホテルも個性的で、その土地ならではの味わいをもち、お客様をその土地の魅力へと誘います。1906 年創業のヨーロッパでもっとも名高いホテルコレクションであった CIGA®ブランドを起源とするラグジュアリーコレクションは今日、30 以上の国と地域に 100 軒を超える高級ホテルやリゾート施設を保有しています。多くは一世紀を超える長い歴史を有し、世界で名だたる超一流ホテルばかりです。新オープン情報など、ラグジュアリーコレクションの詳細は theluxurycollection.com、Twitter、Instagram、Facebook をご覧ください。ラグジュアリーコレクションは、業界屈指のロイヤルティプログラムであるスターウッド プリファード ゲスト®に加盟しております。メンバーの方は、members.marriott.com にてマリオットリワード®(ザ・リッツ・カールトンリワード®を含む)とのエリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行を簡単に行うことができます。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナルは、米国 メリーランド州ベセスダに本社をおき、現在 124 の国と地域に、30 のブランド、6,100 軒以上のホテルを擁する企業です。ホテルの運営、フランチャイズ事業、パッケージ・オーナーシップ・リゾートのライセンス事業を全世界で展開しています。また、多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・プログラム「マリオット リワード®(ザ・リッツ・カールトン リワード®を含む)」と「スターウッド プリファード ゲスト®」の運営を行っております。詳しい情報、ご予約は

www.marriott.com を、最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com をご覧ください。Facebook、Twitter、Instagram (@MarriottIntl)でも情報発信しております。

<本件に関する報道機関からのお問合せ先>

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 マーケティングコミュニケーションズマネージャー 佐藤 佳子

TEL:075-872-0105 FAX:075-872-0103 E-mail:yoshiko.sato@suirankyoto.com