

報道関係者各位



ヒルトン東京お台場
マーケティング コミュニケーションズ
菊地・馬場・植田
TEL: 03-5500-5509
Email: marketing@hilton-odaiba.com

ヒルトン東京お台場

「唐宮」の三代目シェフと京都のミシュラン一つ星シェフ、中華とフレンチの饗宴
～中国料理「唐宮」新料理長 東郷裕之 就任記念特別コースメニュー～



ヒルトン東京お台場
中国料理「唐宮」料理長
東郷 裕之 とうごう ひろゆき



Restaurant MOTOI
統括シェフ
前田 元 まえだ もとい

【2019年8月22日】ヒルトン東京お台場(東京都港区台場/総支配人:棚町 誠二)は、9月1日(日)から10月31日(木)までの期間、中国料理「唐宮(とうぐう)」の新料理長 東郷 裕之(とうごう ひろゆき)の就任を祝して、「ミシュランガイド京都・大阪」において2012年より7年連続一つ星を獲得しているフランス料理、「Restaurant MOTOI」の統括シェフ 前田 元(まえだ もとい)氏が織りなす特別コースメニューを提供します。

今回、料理長に就任する東郷と前田氏は、15年前に「唐宮」で共に働いた経歴を持ちます。1996年の開業(旧ホテル日航東京)から三代目の料理長の就任に際して、新たな「唐宮」を創造するべく、京都を代表するフランス料理のシェフの一人である前田氏のご協力のもとに本プロモーションが実現いたしました。「お客さまが笑顔になるために常に全力を尽くし、一品一品に想いを込めたお料理を提供する」。両シェフが共に奏でるコースメニューは、伝統的な広東料理を礎にフランス料理と調和し、旬の食材や野菜を巧みに使用した新たな

中国料理となっております。また、ポルチーニ茸やトリュフなどのフランス料理で多く使用する食材の取り合わせの妙や、“オマール海老のおこわ”のようなアメリカソースを味付けのベースに使用するなど、今までの中国料理では食したことの無い香りや風味が際立つお料理をお召し上がりください。

ヒルトン東京お台場は、『世界から東京へ、東京から世界へ』と宿泊施設だけに留まらず、食やファッション、カルチャーをはじめとする『ライフスタイル』情報の発信地として、様々な側面でお客さまとの架け橋となるべくホテル運営をおこなっております。来年には、ここお台場で世界的規模のスポーツイベントが開催されます。新料理長の東郷がお届けする想いや、創造するお料理を今後も皆さまに向けて発信してまいります。

「饗宴」ランチ

【料金】 7,000 円(税金・サービス料別)

【時間】 11:30～14:30(L.O) (土・日・祝日/11:30～16:00)

【メニュー】

前菜	シェフ二人からのプレゼント
スープ	乾燥きのこと鮑の蒸しスープ
飲茶	唐宮特製点心
魚料理	旬魚の蒸し物 オリジナルフィッシュソース
肉料理	イベリコ豚のロースト 赤米ソース 農園直送野菜と共に
ご飯物	オマール海老のおこわ 蓮の葉包み
デザート	やわらかな杏仁豆腐 洋梨のクーリ、トリュフの月餅

「饗宴」ディナー

【料金】 12,000 円(税金・サービス料別)

【時間】 17:30～21:30(L.O)

【メニュー】

アミューズ	グゼールとウニのタルト
前菜	皮付き豚ばらの焼き物 広東式チャーシュー
スープ	きのこのフラン 焼き栗のスープ
揚げ物	北京ダックとフォアグラのポワレ 無花果のコンフィチュール
魚料理	旬魚と金針菜の自家製 XO 醤炒め
肉料理	和牛のロースト 豆鼓のソース 農園直送野菜と共に
ご飯物	オマール海老のおこわ 蓮の葉包み
麺物	鮮魚の清湯麺
デザート	杏仁豆腐とマンゴーのヴェリーヌ



旬魚と金針菜の自家製 XO 醬炒め
(東郷料理長)



和牛のロースト 豆鼓のソース 農園直送野菜と共に
(前田氏)

詳しくはこちらから

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/5912>

東郷 裕之(とうごう ひろゆき)プロフィール

- 1977 年 大阪府八尾市生まれ
- 1995 年 18 歳で大阪の四川料理「湖陽樹」(大阪府中央区農人橋)に入社
- 1998 年 「香港ガーデン」(東京都港区西麻布)のオープンと同時に上京し入社
- 2000 年 ホテル日航東京(現ヒルトン東京お台場)中国料理「唐宮」料理長、梁 樹卿氏に師事し、一から広東料理を勉強する。6 年間下積みを重ね、板場に入る事を許され、翌年は前菜に入り、自分が作った料理を直接お客さまに提供できるポジションに着く
- 2019 年 中国料理「唐宮」料理長に就任

【前田 元氏について】

前田 元氏は実家が営む古書店で幼少時から料理専門誌を読んで育つ。フランス料理に強い憧れを抱きつつも中国料理で 10 年間修業をし、2005 年長年の夢をかなえるべくフランス料理を勉強するため渡仏。フランス各地で研鑽を積み帰国。その後、京都、大阪のレストランで経験を積み、フランス料理「Restaurant MOTOÏ」を京都にオープンする。

前田元(まえだ もと)氏プロフィール

- 1976 年 京都府京都市生まれ
- 1995 年 リーガロイヤルホテル京都入社
- 1998 年 ホテル日航東京(現ヒルトン東京お台場)中国料理「唐宮」にて勤務
- 2005 年 渡仏。ブルゴーニュやフランシュ＝コンテなどで研鑽を積む
- 2006 年 帰国後、京都ホテルオークラ「ピトレスク」、「HAJIME」(大阪府大阪市西区)などで勤務
- 2012 年 「Restaurant MOTOÏ」をオープン。同年に「ミシュランガイド京都・大阪」で一つ星を獲得。以降 7 年連続で一つ星を獲得している

Restaurant MOTOÏ

京都市中京区富小路二条下ル俵屋町 186

<https://kyoto-motoi.com/>

ヒルトン東京お台場について

ヒルトン東京お台場は、スイートルーム 18 室を含む 453 の全客室に備えられたプライベートバルコニーからレインボーブリッジと東京都心のパノラマビューを一望することができる東京湾のウォーターフロントに位置するホテルです。鉄板焼、寿司、天ぷら、会席など、料亭のような趣の日本料理「さくら」、季節の食材をふんだんに取り入れた本格広東料理「唐宮」、カクテルと豊富な種類のウイスキーを楽しめる「キャプテンズバー」に加え、オールデイダイニング「SEASCAPE TERRACE DINING（シースケープ テラス・ダイニング）」と「Grilloogy BAR & GRILL（グリロギー バー& グリル）」。現代の東京を代表する新たなダイニング・デスティネーションとして進化しました。さらに、1,200 平方メートルのボールルームを含むミーティング・イベントルームと 2 つのウェディングチャペルを備え、フィットネスセンターを含むスパには、海と空を望む開放的な屋外ジェットバスや室内プールも完備しています。

詳細はこちらをご覧ください。 www.hiltonodaiba.jp

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、100 年にわたり、ホスピタリティの手本となるべく、進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界 6 大陸の人気の滞在先で 585 軒のホテルを展開しています。ヒルトンの公認予約チャネル経由で直接予約した [ヒルトン・オナーズ](#) 会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新の情報はこちらをご覧ください。 www.hilton.com, newsroom.hilton.com/hr,
<https://www.facebook.com/hiltonhotelsjapan/>, www.twitter.com/HiltonHotels,
www.instagram.com/hiltonhotels/