

2007年6月19日



ホテル西洋 銀座, A Rosewood Hotel(所在地:東京都中央区銀座 1-11-2 総支配人:ロイド S. ナカノ)にて、7月23日(月)より31日(金)までの期間限定で、タイの人気ビーチリゾート地ホアヒンにある、ラグジュアリーなヘルスリゾート「チバソム・インターナショナル・ヘルスリゾート」のエグゼクティブシェフ「パイサーン・チーウィンシリワット」氏を招き、3種の“チバソム” スパキュージューヌフェアを開催いたします。

“チバソム”が提案するスパキュージューヌを3つのフェアで体験

“チバソム” スパキュージューヌフェアでは、上記期間中に下記3つのフェアを展開いたします。

1. シェフ パイサーンのスパ・キュージューヌクッキングスクール&ランチ

8月3日～5日の3日間限定にて、パイサーン氏よりスパキュージューヌの世界を学びながら、ランチを楽しむクッキングスクールです。3日間、日替わりテーマで実施致します。

2. シェフ パイサーン&ホテル西洋 銀座バンケットシェフ山口拓哉のコラボレーションディナー

8月7日の1日限定で、パイサーン氏と、実際にチバソムに滞在し、氏のスパキュージューヌを学んで来たシェフ山口がコラボレーションして繰り広げる一夜だけのゴージャスディナーを開催。

3. シェフ山口のアジアンランチ フェア

7月23日より、パーティールーム「イントラ」にて1ヶ月実施される「シェフ山口のアジアンランチ」フェアで、チバソムの料理エッセンスを取り入れたランチフェアを開催。

スパキュージューヌとは？

油を極力使わず、調味料は最低限にすることで、素材の持つ自然の味を存分に引き出した、ローカロリーフードで、世界中のセレブリティや王室関係者、スポーツ選手をファンに持ち、近年注目度が高まっております。チバソムが提案するスパキュージューヌは、何よりもその美味しさで知られており、「ベスト・スパキュージューヌ」、「スパ・アジア・クリスタルアワード ベスト・スパキュージューヌメニュー」等、数々の国際的な賞に輝いてきました。

従来のヘルシー料理の枠を越え、新鮮なハーブや香辛料を絶妙に混ぜ合わせた独特の食の世界をホテル西洋銀座では是非お楽しみください。



1 シェフパイサーンのスパキュージューヌ クッキングデモンストレーション&ランチ

- 期間: 2007年8月3日(金)～5日(日) ■ 時間: 11:30～
- 価格: ¥6,000(税・サ込み) ※ 3日間連続ご参加の場合は、¥15,000
- 会場: バンケットルーム「サロン ラ ロンド」(3階)

2 シェフパイサーン&バンケットシェフ山口拓哉のコラボレーションディナー

- 日程: 2007年8月7日(火) ■ 時間: 19:00～
- 価格: ¥12,000(税・サ込み)
- 会場: バンケットルーム「サロン ラ ロンド」(3階)

3 シェフ山口のアジアンランチ フェア

- 期間: 7月23日(月)～31日(金) ■ 時間: 11:30～14:30 (LO)
- 価格: 1名様 1,500円(税・サ込み)
- 会場: パーティールーム「イントラ」(B1階)
- 予約: バンケットオフィス 03-3535-1141 (直通)



【 参考資料 】

チバソム エグゼクティブシェフ パイサーン・チーウィンシリワット プロフィール



2003年9月より、チバソムのエグゼクティブシェフに就任。
彼の料理人としての歴史は、幼少の頃の家族が経営するタイレストランでの、多彩なタイハーブを使用した香り高いタイ料理の知識と技術を学んだ事に始まり、1998年バンコクのニッコーホテルに、ペストリーシェフとして入社し、本格的に料理人としてスタートさせる。以後、フォーシーズンズ バンコク、アルファ・ベルフリー・ホテル(ベルギー)等で国際的な経験を積む。
2004年、SPA・アジア・クリスタルアワード「ベスト・スパキューズ・メニュー」
2005年、SPA・ファインダー・マガジン読者投票「世界ベスト・スパキューズ トップ10」等、世界的な賞を獲得。
チバソム独自の健康へのプログラムの中でも、氏が提供する独創性あふれるバランスのとれたスパキューズは、大変重要な役割を担っている。

チバソム・インターナショナル・ヘルスリゾートとは？

チバソムはアジア随一の観光国、タイの人気ビーチリゾート地、ホアヒンにあるラグジュアリーなヘルスリゾートです。国際基準とタイの伝統文化を融合させた従来にはまっていないポジティブな方法を用いて、お客様一人一人に合わせた個別健康プログラムを提供しています。チバソムが提供する全てのサービスは、マインド、ボディ、スピリットの3つの要素を含んだ健康への総合的なアプローチに基づいています。

チバソムのスパキューズは、「ベスト・スパキューズ」(SPA・ファインダー・マガジン読者投票)、「SPA・アジア・クリスタルアワードベスト・スパキューズ・メニュー」など何度も国際的な賞に輝いてきました。チバソムのスパキューズのコンセプトは、味の種類に乏しい従来のヘルシー料理ではなく、お客様がこれまでに体験したことのない、新しい味を楽しんでいただける創作スパキューズをご提供することです。新鮮なハーブや香辛料を絶妙に混ぜ合わせ、おいしく豪華なディナーを色鮮やかに演出します。薄味にするのではなく、食事に含まれているカロリーや脂肪分、塩分、糖分をおさえることが重要です。これらチバソムの提供するサービスに惹かれて、世界中からハリウッド俳優、スポーツ選手など各界のVIPが心身の健康を求めて長期滞在の為、訪れています。



ホテル西洋 銀座 サロン ラ ロンド シェフ 山口拓哉 プロフィール

1989年鎌田昭男前総料理長に師事し、ホテル西洋 銀座に入社。
現在の「レパトワ」の前身であるフランス料理「パストラル」で修業した後、1996年、フランスの有名レストラン「ジョルジュ・ブラン」、「ロアジス」での1年間の修業を経て、1997年、ホテル西洋 銀座バンケットルーム「サロン ラ ロンド」スーシェフとして再入社し、1999年よりバンケットシェフとなり現在に至る。同年、SOPEXA(フランス食品振興会)主催 第7回フランス食材を使ったプロのための全国料理コンクールにて、総合第2位およびMoët & Chandon シャンパーニュ特別賞を受賞。
日経ビジネスのホテルランキング(2005年)の宴会料理部門で、ホテル西洋 銀座が一位に選ばれるなど、氏の料理の技術は高く評価されている一方で、フランス料理の枠に留まらず、各国の料理への飽くなき好奇心と柔軟な応用力を駆使して自身の料理の世界を果敢に開拓してゆく姿勢に、多くのファンが期待を寄せている。



＜ 本件に関するお問い合わせ ＞

このニュースリリースに関する詳細及び写真請求に関しては、チバソム・インターナショナル・ヘルス・リゾート日本地区PRエージェンシー、ケントス・ネットワーク (Tel: 03-3403-5328 / Fax: 03-3403-5329 E-mail: info@kentosnetwork.co.jp) までお問い合わせください。また、www.chivasom.com よりリゾートの詳細をご覧ください。