

# ～大好評の昨年に続き、スパキュージーヌの最高峰 “チバソム” のシェフを迎えて～ 「 “チバソム” スパキュージーヌフェア2008 」開催

クッキングクラス：7月21日（祝・月）、22日（火） / コラボレーションディナー：7月25日（金）  
ホテル西洋 銀座 バンケットルーム「サロン ラ ロンド」にて

2008年6月16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) では、7月21日（祝・月）、22日（火）、25日（金）の3日間、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、大好評の“チバソム”スパキュージーヌフェア2008を昨年に引き続き開催いたします。

## ■ チバソムが提案するスパキュージーヌを2つのフェアで体験

### 1. シェフパイサーンのスパキュージーヌクッキングクラス&ランチ

7月21日（祝・月）、22日（火）の2日間限定にて、パイサーン氏よりスパキュージ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を、日替わりテーマで開催します。  
ゲストの目の前で実演披露した後、実演料理を含むランチコースをゆったりとお楽しみいただきます。  
特に今回は「日本の食材」を使ったスパキュージーヌをご紹介します。

- 期間：2008年7月21日（祝・月）、22日（火）
- 時間：11:30～（11:00開場）
- 価格：¥7,000（税・サ込み）
- 定員：各回50名
- 各回テーマ：21日「免疫強化メニュー」  
22日「ヘルシーな贅沢メニュー」
- 会場：バンケットルーム「サロン ラ ロンド」（3階）
- 問い合わせ・予約：バンケットオフィス 03-3535-1141（直通）



- ### 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
- 7月25日（金）の1日限定で、パイサーン氏のスパキュージーヌと、フレンチシェフであるホテル西洋 銀座バンケットシェフ山口拓哉氏が考案するスパキュージーヌ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します。  
今回は日本の旬の食材を使用した、オリジナルのスパキュージーヌをお楽しみいただきます。

- 日程：2008年7月25日（金）
- 時間：19:00～（18:30開場）
- 価格：¥15,000（税・サ込み）
- 会場：バンケットルーム「サロン ラ ロンド」（3階）
- 問い合わせ・予約：バンケットオフィス 03-3535-1141（直通）



## スパキュージーヌとは？

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ひき出した、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是非お楽しみください。

## 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、パ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、スパ・アジア・クリスタルアワード「ベスト・スパキュージーヌ・メニュー」

2005年、スパ・ファインダー・マガジン読者投票「世界ベスト・スパキュージーヌ 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ジーヌは、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の型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ジーヌは、「ベスト・スパキュージーヌ」(スパ・ファインダー・マガジン読者投票)、「スパ・アジア・クリスタルアワード ベスト・スパキュージーヌ・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ジーヌのコンセプトは、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ジーヌ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

15歳で料理の世界に入り、フランス料理の礎を築く。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「ジールジュ・プラン」、「ロアジス」での1年間の修業を経て、1999年よりホテル西洋 銀座に再入社、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。



## 7月21日(月) クッキングクラス&ランチ(1)

*Immune Boosting menu 免疫強化メニュー*

パーフェクトスムージー  
 マイクログリーン・サラダ  
 白滝とスズキのターメリック風味  
 マンゴとヨーグルトのパフェ、ザクロシャーベットのせ  
 レモングラスティー

\* \* \*

## 7月22日(火) クッキングクラス&ランチ(2)

*Healthy Indulgence menu ヘルシーな贅沢メニュー*

ノンアルコール・サングリア  
 レモングラスで飾ったクラブケーキ  
 ビーフの焼き肉、ミラタトゥーゴ添え  
 チョコレートムース  
 レモングラスティー

各回 ¥7,000 (消費税込み・サービス料込み)



## 7月25日(金) コラボレーションディナー

*シェフパイサーンのスパキュイジーヌとフレンチシェフ シェフ山口が考える  
 スパキュイジーヌの饗宴*

シェフ山口のアミューズ  
 シェフパイサーン「鶏肉とヴァンジーのミートロール」  
 シェフ山口のスープ  
 シェフパイサーン「鮮魚のドライトマトとハスの実のピューレ添え」  
 シェフ山口の肉料理  
 シェフパイサーン「タンジェリンヌードルのサラダ 季節のフルーツ添え」\*  
 シェフ山口のデザート\*

\* デザートのみ、2名のシェフそれぞれが用意します。

¥15,000 (消費税・サービス料込み)

### 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・リゾーツ日本地区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。