

京都 美食 紀行

Vol. 9

Gourmet Voyage at KYOTO

Date ▶ 3/6 Thu

Time ▶ [受付]18:00 / [開宴]18:30

Price ▶ お一人様¥21,000
(コース料理、ソムリエセレクトお飲み物、お土産)

Place ▶ 京都東急ホテルB1F
オールデイダイニング 風花

【ご予約・お問い合わせ】 TEL. 075-341-2787 (直)

フレンチの饗宴

京都東急ホテルとセルリアンタワー東急ホテルのコラボレーションイベント「京都美食紀行」は今回で第9回を迎えます。これまでのシリーズでは、フランス料理や中国料理、京料理といった多彩なジャンルで、料理人たちの技が融合し、多くのゲストを魅了してまいりました。テーマは「フレンチの饗宴」。東急ホテルズ・セルリアンタワー東急ホテルの総料理長 福田 順彦と、京都東急ホテルの料理長 田面山 博憲によるスペシャルコラボレーションが実現します。

フランス料理の伝統と洗練された技術、そしてそれぞれのシェフが織り成す革新的な料理の数々が、一皿ごとに表現される特別なフルコース。二人の料理長がそれぞれのフィロソフィーを反映させた料理の数々が、あなたを至福の世界へと誘います。一夜限りの美食の饗宴を、ぜひこの機会にご堪能ください。

福田 順彦

ふくだのぶひこ

東急ホテルズ&リゾーツ株式会社
専務執行役員 総料理長
セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

田面山 博憲

たもやまひろのり

京都東急ホテル 料理長

ALL DAY DINING
風花
KAZAHANA

ホテルダイニングというフォーマルな雰囲気の中に、お客さまの目の前で調理をするライブキッチンを取り入れ、フレンチの伝統と最先端の技法をベースにしたバラエティ豊かなお料理をご提供。いにしへの堀川の流れを再現した中庭を眺めながら、ゆったりと豊かなひとときをお楽しみいただけます。

TEL. 075-341-2787

朝食 6:30 ▶ 10:00 (L.O. 9:30)
ランチ 11:30 ▶ 15:00 (L.O. 14:30)
※ブッフェ (L.O. 13:30)
ティータイム 15:00 ▶ 17:00 ※平日のみ
ディナー 17:00 ▶ 22:00 (L.O. 21:30)



※表示料金はサービス料13%・消費税10%が含まれております。※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。



京都 東急ホテル

〒600-8519 京都市下京区堀川通五条下ル
Tel: 075-341-2411(代) Fax: 075-341-2488
www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/

ご予約受付中【ご予約・お問い合わせ】

オールデイダイニング風花 075-341-2787 (直)
お問い合わせ時間 [10:00-18:00]

東急ホテルズ&リゾート株式会社 専務執行役員 総料理長
セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

福田 順彦 ふくだ のぶひこ

2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任。以来、ホテルの食に関する総合プロデューサー役として料飲部門を牽引、統括。豊かな感性から生み出されている料理はアグレッシブで情熱的であり、常にチャレンジ精神を忘れず高みを目指す姿勢は顧客からも高い支持を得ている。「文化交流」をテーマに料理界はもとより文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事を多数開催。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。全国の東急ホテルズにおける食の牽引車として、また、日本を代表する食文化のオピニオンリーダーとして精力的に活躍を続けている。

- 2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長就任
- 2018年 フランス共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」受章
- 2019年 株式会社東急ホテルズ(現:東急ホテルズ&リゾート株式会社) 総料理長に就任
同年、厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受彰
- 2021年 「フランス農事功労章協会(MOMAJ)」第6代会長就任
同年、一般社団法人「全日本司厨士協会」卓越最高技術顧問章受章
- 2022年 株式会社東急ホテルズ(現:東急ホテルズ&リゾート株式会社) 専務執行役員に就任
- 2023年 東京都市大学付属小学校にて食育授業「福田メソッド」開講
- 2024年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代名誉会長就任
同年、「令和6年度調理師関係労働者に対する厚生労働大臣表彰」受彰
- 2025年 フランス食文化普及に貢献した功績が認められ、フランス共和国大統領より「国家功労勲章—シュヴァリエ」受章
現在に至る

日本ラ・シェヌ・デ・ロティスール協会 日本本部
プロフェッショナル理事 <http://rotisseurs.main.jp/about/>
一般社団法人日本食文化会議 顧問 <http://jfcf.or.jp/officer/>
日本米粉協会 理事 <https://www.komeko.org/>

 CERULEAN TOWER TOKYU HOTEL



京都 東急ホテル 料理長

田面山 博憲 たもやま ひろのり

料理の味付けから提供のタイミングまで、細部にまで配慮する姿勢を持つ料理人。伝統を大切にしながらも、時代に応じた進化を続ける哲学に基づき、料理の進化を追求しながらも、いつ食べても変わらない味わいと、絶妙なタイミングで温度を保った料理を提供することに情熱を注いでいる。

27歳で「クイーン・アリス銀座店」のシェフに就任し、2017年には、フランス・マルセイユの三ツ星レストラン「Le Petit Nice - Passedat」で研鑽を積む。2003年の就任以降、「クイーン・アリス横浜ベイホテル東急」のシェフを務め、2024年4月より京都東急ホテルの料理長として新たな挑戦に臨んでいる。

- 1995年 クイーン・アリスに入社
「クイーン・アリス銀座店」「クイーン・アリス迎賓館」を経て、
- 1997年 「クイーン・アリス銀座店」のシェフに就任
- 2000年 「クイーン・アリス晴海店」のシェフに就任
- 2003年 「クイーン・アリス横浜ベイホテル東急」のシェフに就任
- 2017年 マルセイユの三ツ星レストラン「Le Petit Nice - Passedat」にて研鑽を積む
その後、「クイーン・アリス横浜ベイホテル東急」のシェフを歴任
- 2024年 京都東急ホテル 料理長に就任



オールデイダイニング風花 シェフ

土橋 貴弘 とばし たかひろ

入社以来、さまざまなセクションで経験を積み重ね、宴会料理やダイニングメニューを通じてその腕を磨く。氷の彫刻大会に参加し、その技術と創造力を発揮するなど、料理以外の分野でも才能を発揮。現在は、オールデイダイニング風花のシェフとして、季節感あふれる料理と上質なサービスで訪れるお客様を魅了する。

- 1995年 レストラン風花にてアルバイトを開始
- 1997年 京都東急ホテルに入社し
レストラン風花に配属
- 2000年 宴会部門メインキッチンに異動
ブッシャー、ガルドマンジェ、メインキッチンを経験
- 2019年 宴会ガルドマンジェアシスタントシェフに昇格
- 2023年 宴会ガルドマンジェシェフに昇格
- 2024年 オールデイダイニング風花のシェフに就任

京都 美食
Vol. 9 紀行
Gourmet Voyage at KYOTO