

2023 年 2 月 17 日

## 【ウェスティンホテル横浜】

香港版ミシュラン1つ星レストラン「Louise (ルイーズ)」のシェフ  
フランケリー・ラルーム氏を招聘し、3日間限りの  
スペシャル・ディナーイベントを開催



新世代の「ウェルビーイング」を体現化したライフスタイルホテル、ウェスティンホテル横浜(英語表記: The Westin Yokohama、総支配人: リチャード・スーター)は本年 3 月 10 日から 12 日まで、2019 年版「アジアのベストレストラン 50」で 1 位に輝いたシンガポールのモダンフレンチレストラン、「ODETTE (オデット)※」のオーナーシェフであるジュリアン・ロワイエ氏が香港にオープンしたフレンチレストラン、「Louise (ルイーズ)」のエグゼクティブシェフを務めるフランケリー・ラルーム氏をゲストシェフに招き、3 日間限りのディナーイベントを当ホテル 23 階の「アイアン・ベイ」にて開催いたします。

ラルーム氏は、パリの「パヴァイオン・ルドワイヤン」やカンヌの「ラ・パルムドール」など、数々のミシュラン星付きレストランでその腕を磨き、2019 年にオープンした香港の「Louise (ルイーズ)」にエグゼクティブシェフとして就任すると、就任わずか 6 カ月後にミシュラン 1 つ星をもたらした敏腕シェフです。それ以前の 2018 年には、当ホテルの総料理長、ウィリアム・カハラが当時、副総

# THE WESTIN

YOKOHAMA

料理長を務めていたザ・リッツ・カールトン・東京の「アジュール フォーティーファイブ」にて勤務し、同レストランでもミシュラン1つ星を獲得しました。

本イベントは、ザ・リッツ・カールトン・東京で研磨を積んだ二人が5年ぶりにタッグを組み、横浜という土地で世界トップクラスの繊細かつ前衛的なモダンフレンチをご提供する貴重な機会となっております。3日限りのディナーコースに加え、10名様限定のシェフズテーブル、クッキングパフォーマンスを楽しめる試食会も予定しております。

フランケリー・ラルーム氏による「Louise (ルイーズ)-香港 / アイアン・ベイ ガストロノミー」の詳細は以下のとおりです。



# THE WESTIN

YOKOHAMA



## **Louise (ルイーズ) —香港 / アイアン・ベイ ガストロミー**

「アイアン・ベイ」のダイニングエリアを舞台に、ラルーム氏が「Louise(ルイーズ)」で提供しているディナーコースを日本の食材でアレンジし、素材の魅力を最大限に堪能いただける、3 日間限りのディナーコースをご提供いたします。

# THE WESTIN

YOKOHAMA

期間 : 2023年3月10日、11日、12日  
時間 : 17:30~22:00 (L.O.21:30)  
料金 : ディナーコース全6品:22,000円(税サ込)  
          ワインペアリング:7,000円(税サ込)  
会場 : 23階「アイアン・ベイ」

## <メニュー>

- 12ヵ月熟成コンテのグジェール - ピーナッツマシュマロ
- 北海道産ホタテ デイルのマリネ - ホースラディッシュ 燻製サーディーン
- ボタン海老 - カリフラワー 柚子ブルーブラン
- 一本釣り鮮魚のグルノーブル サバイヨン - ポテトコンフィ 魚とチキンのジュ パセリオイル
- 国産牛フィレの瞬間燻製 - 舞茸とフォアグラのダンプリング、発酵ペッパーのコンディメント オーバン14のビーフジュ
- 和歌山県産柑橘のテクスチャー バジルソルベ
- コーヒー / 紅茶

## Louise(ルイズ) —香港 / アイアン・ベイ「シェフズテーブル」ガストロノミー

「アイアン・ベイ」併設の「シェフズテーブル」にて、ダイニングエリアでご提供するメニューに、ウニや黒トリュフ、フォアグラなどの高級食材を豪華に加え、ラルーム氏によるスピーチと乾杯を含む10名様限定の特別なコースです。お食事に合わせてお楽しみいただけるワインペアリングもご用意しております。

期間 : 2023年3月10日、11日、12日  
人数 : 各日10名様迄  
時間 : 19:00 開始  
料金 : 31,000円(税サ込)  
          ディナーコース全6品 ポメリー ミレジメ グラン・クリュ 2008 グラスシャンパン付き  
          ワインペアリング:11,000円(税サ込)  
会場 : 23階 アイアン・ベイ「シェフズテーブル」

## <メニュー>

- 12ヵ月熟成コンテのグジェール - ピーナッツマシュマロ、ウニトースト
- 北海道産ホタテ デイルのマリネ - ホースラディッシュ、クリスタルキャビア
- ボタン海老 - カリフラワー、柚子ブルーブラン
- 一本釣り鮮魚のグルノーブル サバイヨン - ポテトコンフィ、魚とチキンのジュ、パセリオイル

# THE WESTIN

## YOKOHAMA

- 国産牛フィレの瞬間燻製 - 舞茸とフォアグラのダンプリング、発酵ペッパーのコンディメント オーバン 14 のビーフジュ 黒トリュフ
- 和歌山県産柑橘のテクスチャー - バジルソルベ
- コーヒー / 紅茶

- ※ 仕入れの状況により、食材やメニューに変更がある場合がございます。
- ※ 20 歳以上のお客様が対象となります。
- ※ 写真はイメージです。

### Louise (ルイーズ) —香港 / アイアン・ベイ「シェフズテーブル」

#### クッキング・デモンストレーション

3 月 11 日には、ラルーム氏によるライブ感あふれるクッキングパフォーマンスをお楽しみいただける 10 名様限定のイベントを開催いたします。

期間 : 2023 年 3 月 11 日 (土) 1 日限り

人数 : 10 名様限定

時間 : 11:00 ~

料金 : 8,000 円 (税サ込)

クッキング・デモンストレーション、ラルーム氏のトークセッション、  
コース料理より 3 品の試食、ドリンク、お土産付き

会場 : 23 階 アイアン・ベイ「シェフズテーブル」

#### <試食メニュー>

- アミューズブーシュ
- 北海道産ホタテ デイルのマリネ - ホースラディッシュ、燻製サーディーン
- 国産牛フィレの瞬間燻製 - 舞茸とフォアグラのダンプリング、発酵ペッパーのコンディメント オーバン 14 のビーフジュ

※ 試食メニューのボリュームは通常のご提供ボリュームよりも少量でのご提供となります。



#### ■フランケリー・ラルーム氏 プロフィール

パリの「パヴィオン・ルドワイヤン(ミシュラン 3 つ星)」、カンヌの「ラ・パルムドール(ミシュラン 2 つ星)」修行を積んだ後、上海シャングリ・ラホテル内の「ジェード オン 36」を「アジアのレストランベスト 50」レストランにランクインさせた敏腕シェフ。ザ・リッツ・カールトン東京の「アジュール フォーティーファイブ」をミシュランスター獲得へと導いた後、2019 年に香港の「Louise (ルイーズ)」のオープンに合わせエグゼクティブ・シェフに着任。アジアをはじめ世

# THE WESTIN

## YOKOHAMA

界各地の有名レストランでシェフを務めた豊富な経験を基盤に、現在もフレンチ料理界のトップシェフとして活躍中。

### ■ ウィリアム・カハラ プロフィール

#### ウェスティンホテル横浜 エグゼクティブシェフ

カナダ・トロント出身のカハラは、昔から様々な味や香り、食文化に触れるのが好きだった事をきっかけに料理人を志す。カナダ・トロントのジョージ・ブラウン・カレッジで、調理とホテルマネージメントの学位を取得した後、カナダ屈指のシェフとして名高いスール・リーのレストランにて料理人としてのキャリアをスタート。その後、カナダ・トロントの一流ホテル、ロイヤル・ヨークホテルや、フランス、スペイン、アメリカへ渡り、「ピエール・ガニエール」、「ファン・マリ・アルサック」、「マルティン・ベラサテギ」などミシュラン星付きレストランで修業を積み、2011年にレストラン・シェフとしてザ・リッツ・カールトン トロントにて、マリオット・インターナショナルに入社。その後、世界各国のザ・リッツ・カールトンホテルの開業にカリナリー・トレーナーとして携わる。開業から携わったザ・リッツ・カールトン トロントは、トロント市内で最高レベルのレストラン評価を獲得。2014年にはザ・リッツ・カールトン ドーハ（カタール）の「ラ・メール」で料理長に就任し、2018年にザ・リッツ・カールトン 東京の副総料理長として来日。2021年11月、ウェスティンホテル横浜の総料理長として就任。



※ 「ODETTE(オデット)」:2019年に「アジアのベストレストラン 50」の1位、2019年、2021年にはシンガポール版ミシュランガイドで3つ星を獲得した、シンガポールのモダンフレンチレストラン

### ■ ウェスティンホテル横浜について

ウェスティンホテル横浜は2022年6月、国内6軒目の「ウェスティン」ブランドのホテルとして横浜のみなとみらいに誕生いたしました。ウェスティンブランドのビジョンが完全に体現化された新世代のライフスタイルホテルとして、ゲストの皆様が旅行中でも最高のコンディションでお過ごしいただけるよう、雲の上の寝心地と称される「ヘブンリーベッド」を全客室に完備し、屋内プールやフィットネススタジオ、国内初のホテル名を冠したヘブンリースパ パイ ウェスティンなどを兼ね備えた1千㎡超の広さを誇る「総合ウェルネスフロア」を擁し、「ウェルビーイング」に重きをおいたサービスおよび施設をご提供しています。ウェスティンホテル横浜は、ビジネスやレジャーを問わず、横浜を訪れる方への快適なステイをお約束いたします。ホテルの詳細は [www.westinyokohama.co.jp](http://www.westinyokohama.co.jp) にてご確認ください。

### ■ ウェスティンホテル&リゾートについて

ウェスティンホテル&リゾートは、10年以上にわたりホスピタリティにおけるウェルネスの分野を世界で牽引し、ブランドのウェルビーイングを構成する6つの柱、Sleep Well, Eat Well, Move Well, Feel Well, Work Well, Play Wellを通じ、ゲストが旅行中に旅の疲れを乗り越えられるよう尽力しています。約40の国と地域に225軒以上のホテルやリゾートを展開し、ブランドを象徴し受賞歴を誇るヘブンリーベッド、革新的なギアレンディングプログラムや、ブランドを代表するフィットネススタジオである Westin WORKOUT® 内の TRX のジム設備、美味しく栄養豊富な食事メニューなど、ゲストに幅広いウェルネスサービスをご体験いただけます。詳細については、[www.westin.com](http://www.westin.com) をご覧ください。また、Facebook ([facebook.com/Westin](https://facebook.com/Westin))、Twitter や Instagram (@westin) で最新情報をご案内しています。ウェスティンは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy® (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、

# THE WESTIN

YOKOHAMA

MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

＜本リリースに関するお問い合わせ＞

ウェスティンホテル横浜 広報代理店 アビアレップス株式会社(担当:四條、川島)

Eメール: [WestinYokohamaPR.jp@aviareps.com](mailto:WestinYokohamaPR.jp@aviareps.com)

電話:(03) 6261-5733