

2022年1月12日

総料理長 福田順彦と2名のシェフ 武智・塚本が饗宴で贈る「特別な日」  
**「Grand Jour à COUCAGNO」開催**  
2022年2月15日（火）1日限定 ランチ・ディナーにて開催

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 八木進午）では、2月15日（火）タワーズレストラン「クーカーニョ」（40F）にて「Grand Jour à COUCAGNO」を開催いたします。ランチ・ディナーとも1名さま 20,000円（サービス料・消費税込）にて、1日限定開催となります。



詳細はこちら：[https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/grand\\_jour\\_a\\_coucagno/84250/index.html](https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/grand_jour_a_coucagno/84250/index.html)

タワーズレストラン「クーカーニョ」は、フランス料理の中でも季節のプロヴァンス料理にフィーチャーした料理を最上階からの眺望と共に楽しみいただけるメインダイニングです。ホテル開業から20年、お客さまに愛され親しまれてきたこの「クーカーニョ」を舞台に、総料理長の福田順彦が愛弟子ともいえるシェフ2名とともに「Grand Jour à COUCAGNO（クーカーニョでの特別な日）」と題し、一日限りの饗宴をお届けいたします。「クーカーニョ」は、2019年9月に店内の大幅リニューアルを経て、料理・演出・空間で南フランスの香りを渋谷に感じられるレストランとなりました。総料理長の福田は、ホテル開業時より総料理長に就任し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し、武智 大輔・塚本 治の指導育成にあたってきました。福田の熱い指導のもと、両名は業務以外のコンクールにも精力的に取り組み、実績を積み重ねて参りました。有名コンクールの上位を常に競い、仕事でも大会でも互いに刺激し合う2人は、互いに向上心をもって切磋琢磨し、勝ち取った功績を称え合う同志です。福田を筆頭とするこの3シェフが描き出す美食の数々はファンの皆さまに愛され、また顧客のお客さまのみならず、初めて訪れるお客さまにも「忘れぬ食卓」としてご満足いただいております。今回の企画では、この3名の技とセンスが共鳴し合うこの日限りの特別メニューを、優雅であたたかなサービスとともに楽しみいただけます。

#### 【「Grand Jour à COUCAGNO」企画概要】

- イベント名称 Grand Jour à COUCAGNO
- 開催日時 2022年2月15日（火）ランチ：11:30～15:00（14:00L.O.）ディナー：17:30～22:00（20:00L.O.）
- 会場 タワーズレストラン「クーカーニョ」（40F）
- 料金 ランチ・ディナーとも1名さま 20,000円（サービス料・消費税込）※事前予約制
- 出演 セルリアンタワー東急ホテル 総料理長 福田 順彦、タワーズレストラン「クーカーニョ」シェフ 武智 大輔、塚本 治
- 内容 3シェフによるフランス料理饗宴フルコースメニュー
- ご予約・お問い合わせ 電話またはインターネットにて TEL. 03-3476-3404（クーカーニョ） 11:00～20:00

URL: [https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/grand\\_jour\\_a\\_coucagno/84250/index.html](https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/grand_jour_a_coucagno/84250/index.html)

※セルリアンタワー東急ホテル内のレストラン各店は、「徹底点検 TOKYO サポート」プロジェクトにおける「感染防止徹底点検済証」の交付を受けております。  
※オミクロン株の急速拡大に伴う緊急対応として、東京都からの協力要請に従っております。最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。  
※仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。 ※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。  
※席の指定は承りかねます。 ※写真はすべてイメージです。

◎ 本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝 齋藤 さやか E-mail: [s.saitoh@tokyuhotels.co.jp](mailto:s.saitoh@tokyuhotels.co.jp)  
TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769

## 【シェフ プロフィール】

東急ホテルズ 常務執行役員 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 Nobuhiko FUKUDA



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より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会を多数開催。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、フランス食文化普及に貢献した功績により、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 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”」受章。

2020年、株式会社東急ホテルズ 常務執行役員に就任。

2021年、「フランス農事功労章協会（MOMAJ）」第6代目会長就任。

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。 現在に至る。

## タワーズレストラン「クーカーニョ」シェフ

武智 大輔 Daisuke TAKECHI



1996年、大阪辻調理師専門学校卒業。

2002年、セルリアンタワー東急ホテルに入社し、総料理長 福田順彦に師事。

メインキッチンにて宴会や婚礼の調理に関わる。

2014年、タワーズレストラン「クーカーニョ」に異動し、レストラン部門を経験。

日々コツコツと練習を重ね、多くのコンテストに果敢にチャレンジし続ける。

2015年、「第49回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン 2015」優勝。

2017年、アシスタントシェフに就任。

2021年、シェフに就任。

現在は、クーカーニョ調理の責任者として調理場を仕切り、若手の指導にも熱心に取り組む。

## タワーズレストラン「クーカーニョ」シェフ

塚本 治 Osamu TSUKAMOTO



1998年、武蔵野調理師専門学校卒業。

2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に入社。総料理長 福田順彦に師事。メインキッチンにて宴会や婚礼の調理に関わり、その後ガーデンキッチン「かるめら」にてレストラン部門を経験。日常業務とともに、総料理長 福田が講師を務める料理教室のアシスタントなど様々な業務に携わる。

2018年、タワーズレストラン「クーカーニョ」に異動。同年、アシスタントシェフに就任。

2019年、「パテ・クルート世界選手権 2019」優勝。

2021年8月～2022年1月、業務応援派遣のため名古屋東急ホテルへ。培った技と知識を傳承するべく邁進。

武智と共にスーシェフとして調理場内の運営を司るほか、日々後輩の育成にもあたる。自身の技術向上のために努力を欠かさず、多くのコンテストや大会にも果敢にチャレンジし受賞を重ねている。

## 【館内衛生強化について】

新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>