

報道関係者 各位

平成 27 年 4 月 7 日  
マリアージュグランデ

## 【RED U-35 ✕ 結婚式場 MARIAGE GRANDE】

RED U-35 初代王者・ミシュランガイド東京 2015

### 一つ星獲得シェフプロデュース婚礼料理試食会のお知らせ

平素より大変お世話になりまして、誠にありがとうございます。

早速ですが、このたび結婚式場マリアージュグランデ(京都市南区烏丸八条)では、RED U-35 初代王者に輝きミシュランガイド東京 2015 一つ星獲得店「レストラン ラ フィネス (東京都南区)」オーナーシェフ杉本敬三氏がウェディングコース料理をプロデュースすることとなりました。

☆

つきましては、マリアージュグループ初の試みであるプロデュースウェディングコース料理のご試食会を開催致します。当日は杉本シェフが実際に調理し、料理解説なども予定しております。ご多忙の折、誠に恐縮ではございますが、是非ご来場賜りますよう宜しくお願い申し上げます。



日時：4月20日(月) 正午12:00スタート

(報道受付：午前10:30~)

※事前ご予約にてご案内させていただきます(〆4月10日)

場所：マリアージュグランデ8階会場【アンブローシャ】

京都市南区東九条西山王町 31 アバンティ 7・8 階

TEL. 075-672-1101 FAX.075-681-2144

【本件お問合せ】マリアージュグランデ ウェディングチーフ <sup>クニミツ</sup> 國光 <sup>ショウ</sup> 翔 (携帯 080-4866-8376)

 **MARIAJE-GRANDE**  
**Grande**  
EXECUTIVE WEDDING STAGE





Producer Chef

# 杉本 敬三 Keizo Sugimoto

初めての婚礼料理プロデュース、  
意気込みを教えてください。

人生の中で食事をして一番幸せな時間って結婚式での食事だと思うのですが、  
そのお手伝いをさせてもらえることがうれしいです。

ブログなどを拝見していると、  
本当にフランス料理が好きなのがわかるのですが  
なぜフランス料理なのでしょう？

フランス料理は手間をかければかけるほど美味しくなります。引き算が無いんです。  
足し算をしていくとどんどん掛け算になっていく。それが好きなんです。

幅広い年齢層のゲストに楽しんでもらうために  
気を遣っていることはありますか？

楽しむということは不快を与えないということなんです。和食はわかりやすいの  
ですが、固いものがないんです。だからフランス料理も全般的に固いものをなくし  
食べやすい料理をと思っております。

結婚式をあげるカップルに一言

僕も結婚していますし結婚式っていうのは素晴らしいイベントで、やっぱりメインは  
新郎新婦だと思っております。ただそのお二人が招待したゲスト様が、あの  
結婚式よかったね、あそこの料理凄く美味しかったねっていうそういう結婚式って  
意外と少ないんですね。だからやっぱりあの二人のチョイスが良かった、結婚式っ  
ていうのは最終的にその評価っていうのが二人のセンスの良さチョイスの良さに  
なるじゃないですか。だから僕たちが頑張るっていうことは二人をよりセンスの  
いい人チョイスのいい人っていう形でより祝福することができるので、そのため  
にはできるかぎりのことはします。

レストラン ラ フィネスとは

現在35歳にしてすでに25年のキャリアを持つフレンチの鬼才・杉本敬三さんが、12年のフランス  
滞在を経て昨年、新橋の地にオープンした話題の店。フランス語で「独学者」を意味する「A UTO DI  
DA CTE(オートディダクト)」をコンセプトに、レシピを持たないことを信条とする杉本さんの「常に  
変化する等身大の料理」が味わえる。独自ルートによる生産者のワインリストも魅力的。ミシュ  
ランガイド東京2015にて一つ星を獲得。

ミシュランガイドとは

ミシュランガイドは、フランスのミシュラン社により出版されるさまざまなガイドブックの総称で  
ある。それらのうちで代表的なものは、レストランの評価を星の数で表すことで知られるレストラン・  
ホテルガイドであり、これは装丁が赤色であることからレッド・ミシュランとも通称される。日本でも、  
レストランの格付けを表わすものとして知られているミシュランの星。一つ星、二つ星、三つ星と  
いった表現は、ミシュランガイド以外でも見かけるほどポピュラーな存在となっています。

RED U-35とは

2013年、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35  
(RYORININ's EMERGING DREAM)」が、夢と野望を抱く、新しい世代の、新しい価値観の料理人  
(クリエイター)を見いだし、世の中に後押ししていくため、これまでの料理コンテストとはまったく  
異なる視点で、日本の食業界の総力を挙げて開催する料理人コンペティション。総合プロデューサーは  
くまモンの生みの親で放送作家でもある小山薫堂氏