

個性的な一流ホテル・レストランが加盟する国際組織「ルレ・エ・シャトー」 日本支部創立 30周年記念の集大成“グランド・フィナーレ・ガラディナー”の予約を9/18より開始

レストラン即時予約サイト『一休.comレストラン』(<https://restaurant.ikyuu.com/>)を運営する株式会社一休(本社:東京都港区、代表取締役社長:榊 淳、以下一休)は、9月18日(水)より、ルレ・エ・シャトー日本支部創立 30周年を記念した「グランド・フィナーレ・ガラディナー」の予約を開始しますことをお知らせいたします。

グランド・フィナーレ・ガラディナー 紹介・予約ページ <https://restaurant.ikyuu.com/113485/>

ルレ・エ・シャトー 日本支部創立 30周年記念として8か月間に渡って行われてきたイベントのフィナーレガラを、大阪城が間近に臨める「ミライザ大阪城」のルーフトップを会場に開催いたします。

大阪は江戸時代より「天下の台所」の異名をとり、歴史的にも豊かな食文化が根付いた街といわれています。日本支部創立 30周年記念の集大成となるフィナーレディナーは、日本の食文化の奥深さを感じられるこの大阪の地で迎えさせていただくことといたしました。参加者の皆さまに実際に大阪の食をご体感いただくべく、アペリティフ・ディナーでご提供するすべてのお料理で大阪産の食材“大阪もん”を使用いたします。日本支部に所属するシェフ10名と、世界各地の代表として来日する国際シェフがお送りする一夜限りの夢の饗宴をお楽しみください。



30th Anniversary

■ 参加シェフ

日本支部(10名)

神戸北野ホテル(神戸)、ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズ(沖縄・読谷)、レストラン オテル・ドウ・ミクニ(東京)、オトワレストラン(宇都宮)、柏屋(大阪)、日本料理 銭屋(金沢)、ドミニク・ブシェ トーキョー(東京)、ヒカリヤ ニシ(松本)、ラ・ベカス(大阪)、レストラン モリエール(札幌)

国際シェフ(6名のシェフの内、5名でアペリティフを作ります)

シャトー・ド・ラ・シェーブル・ドール(フランス・エズ)、レ・メゾン・ドゥ・ブリクール(フランス・カンカル)、シングルレッドファーム-レストラン-イン(アメリカ・カリフォルニア)、チラ(アルゼンチン・ブエノスアイレス)、テイト ダイニングルーム & バー(香港)、ガオン(韓国・ソウル) ※「ガオン」は非加盟ですが特別ご招待となります。

■ タイムテーブル

開場 17:30、アペリティフ 18:00~19:00(立食)、ガラディナー 19:00~21:30(着席)

「ルレ・エ・シャトー」について

ルレ・エ・シャトーは、1954年にフランスのパリとニースを結ぶ国道7号線上にある8つのオーベルジュのオーナーたちがパートナーシップを結び、創設した「レ・ルレ・ド・カンパニー(田舎の宿)」からスタート。1956年以降になると、スペイン、オランダ、ドイツ、オーストリア、スイスのホテルが加盟し国際組織となり、1961年には初のヨーロッパガイドブックを刊行。その後、キャッスルホテル協会とシェフ組織 ルレ・グルマンと合併し、1974年、「ルレ・エ・シャトー(Relais & Châteaux)」が誕生。パリに本部を置き、ホテルとレストランのオーナーが加盟し、自治運営する非営利団体の協会組織として、現在、世界62ヶ国、約580のホテルとレストランが加盟。加盟に際しては、厳格な審査がある他、20項目の誓約から成る”ヴィジョン”の共有が求められます。1988年に日本支部が設立され、「その土地の伝統や環境を守り続ける」というルレ・エ・シャトーの価値を共有できるホテルとレストランが加盟し、現在19軒となっています。

ご紹介: 「一休コンシェルジュ」のルレ・エ・シャトー特集

<https://www.ikyuu.com/concierge/tag/relaischateaux>

「一休.com」が運営するトラベル WEB マガジン「一休コンシェルジュ」内のルレ・エ・シャトー特集ページです。編集部がルレ・エ・シャトー加盟の宿の女将・総支配人に宿の魅力を伺いました。