

PARIS MEETS KYOTO メゾンの華と日本庭園の粋

2017.10.27 - 11.2

日本庭園の松や灯籠、苔などを生かしながら、ショヴァン氏が数千本の生花を使用し演出する今までにない装花展示です。荘厳な嵐山と花に彩られる日本庭園をぜひご覧ください。



PARIS MEETS KYOTO 特別ランチ「^{みやか}都華」

2017.10.28 - 11.2 ¥6,000

総料理長松勢良夫がフランス料理と日本料理の出会いを表現した7日間限定の特別メニューです。お麩と湯葉のテリーヌ、鱧のベニエなど、日本庭園を彩るパリの花の様に、テーブル上でパリと京都が出会います。

五感を刺激するアートとガストロノミーの競艶をご堪能ください。

提供会場：レストラン「京 翠嵐」

* 要予約



PARIS MEETS KYOTOディナーパーティ「華の晩餐」

2017.10.27 ¥28,000

翠嵐での展示を記念し、ショヴァン氏と共に過ごす一夜限りのディナーパーティです。はじめに花に囲まれながら日本庭園でのシャンパン・レセプションにて、ショヴァン氏が今回の作品について語ります。その後、レストラン「京 翠嵐」にて、総料理長 松勢のスペシャルディナーをご賞味いただけます。ショヴァン氏と共に過ごすパーティをお楽しみください。

開催場所：日本庭園、レストラン「京 翠嵐」

開場：17:30 終了：20:00

ドレスコード：セミフォーマル

* 要予約。締切10月24日まで * お申込み締切日後のキャンセルに関しては100%のキャンセル料を頂戴いたします。

エリック・ショヴァン (ERIC CHAUVIN)

フランス・パリ生まれ。2000年、パリの7区にフラワーブティックを開店。現在パリ市外の一等地に4店舗を展開。クラシカルでありながらモダンな発想のフラワーアレンジメントが評判になり、有名グランメゾンのコレクションや要人のパーティの装飾を手がける。今までの概念を越えるエレガントでゴージャスな空間演出で話題となり、フランスだけでなく世界的に注目されているフロリストとして多忙な日々を送っている。

www.ericchauvin.fr/en/



プレジール・ドゥ・フラル主宰 吉田美由紀

同志社女子大学英文科卒業、三菱商事株式会社を経て、日比谷フラワーアカデミーにてフラワーデザイナー資格を取得、フレグランスデザイナー、テーブルコーディネーターの資格も有し、優しく麗しいライフスタイルを提案し続けている。エリック・ショヴァン氏のパリのブティックにて、定期的に個人レッスンを受講。お花のサロン「プレジール・ドゥ・フラル」を主宰し、フラワーレッスン、イベントも多数開催。



まつせ よしお 翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 総料理長 松勢 良夫

大阪府生まれ。フランスのミシュラン3つ星レストラン、「アルページュ (Arpege)」 「ギーサヴォワ (GUY SAVOY)」 「トロワグロ (Troisgros)」にて約10年間、本場での経験を積む。2016年より「翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都」 レストラン「京 翠嵐」レストランシェフ、2017年にホテル総料理長に就任。地元京都の素材や質を重視し、自ら足を運んで素材を調達、生産者と交流を深めながら新しいアイデアを紡ぎ出す。素材を大切に丁寧な調理法でクリエイティブな料理を次々と生み出している。



* 表記価格に別途、サービス料（10%）および消費税を加算させていただきます。

ご予約・お問い合わせ

075-872-1555

または restaurant@suirankyoto.com

レストラン「京 翠嵐」直通

受付時間 7:00a.m. - 9:00p.m.

スポンサー：プレジール・ドゥ・フラル
主宰：吉田美由紀