

星のや東京 (東京都千代田区大手町)  
新たな時代に日本の食文化の変遷を振り返る特別コース  
「Nippon キュイジーヌ～ときの旅～」提供開始  
期間：2019年10月1日～10月31日

日本旅館「星のや東京」は、2019年10月1日から10月31日まで、新たな時代に日本の食文化の変遷を振り返る特別コース「Nippon キュイジーヌ～ときの旅～」を提供します。平成から令和へと、新たな時代に移り変わった今、これまで日本が辿ってきた食文化の歴史から着想を得た特別なコースを通じて、日本の食文化の魅力を伝えることで、日本の食材や食文化の価値が再認識されることを目指しています。



## 「Nippon キュイジーヌ」とは

星のや東京は、日本の伝統様式を重んじながら、現代人に合わせた快適性を取り入れ、進化させた日本旅館です。その地下1階のダイニングでは、日本の食文化を支えてきた魚に着目し、日本の豊かな自然から生み出される食材とフレンチの技法をかけ合わせたフルコース「Nippon キュイジーヌ」を提供しています。コースには魚をふんだんに使用し、フランス料理ではほとんど使われない魚や、捨てられてしまうような部位も登場します。

## 開発の背景

料理長・浜田統之は、Nippon キュイジーヌに使う食材を考える際に、古来より日本にある天然の素材こそが本当の意味での日本の食材なのではないかと発想し、「日本の天然素材である魚や野菜を中心とした料理を作る」というコンセプトを見出しました。そこで、平成が終わり令和という新たな時代を迎えた今、Nippon キュイジーヌに「時代」の要素を加え、これまで受け継がれてきた日本の食の源流を辿る特別なコースを提供できないかと考えました。各時代に取り入れられてきた食材や調理法から着想を得た料理で、日本の食文化の歴史を振り返ることで、その多様性と独自性を再認識し、日本の食の価値を見直すきっかけになることを願っています。

## 「Nippon キュイジーヌ～ときの旅～」3つのポイント

### 1 日本の食文化の歴史を辿る特別な「Nippon キュイジーヌ」

秋限定の特別コースとして、日本の食文化の変遷をひと皿ごとのコース料理とともに辿る「Nippon キュイジーヌ～ときの旅～」を提供します。

先史時代から始まる日本の歴史において、これまで土器の出現や水稲農耕の開始、米や魚を中心とした日本の伝統的食文化の形成、そして近代の西洋化など、様々な食文化が生み出されました。(\*)

旧石器時代をイメージした「巻き貝のアンモナイト化石仕立て」や、弥生時代の、魚を粘土で包んで焼く料理から着想を得た「金目鯛の粘土仕立て」など、コースの前菜からデザートまで、過去から現在に至るまでの各時代に使われていた食材や手法を用いて浜田の独自の感性で表現します。



巻き貝のアンモナイト化石仕立て

### 2 次世代につなげ、伝えていく料理

世界中から一流のモノが集まる東京の市場では、希少な高級魚はブランドになり高い値段がつく一方で、雑魚は獲れても価値がないと見なされ捨てられてしまう現状があります。また、種の問題や後継者不足によって、日本固有の野菜が年々、何十種類、何百種類と無くなっていると言われていています。浜田は、料理人として様々な食材に触れる中でそういった一見「価値がない」と思われるものに新たな付加価値を見出し、後世に残していくことが大切だと考えるようになりました。浜田自身が選び抜いた日本の天然食材を使い、山や海からもたらされる豊かな恵みや日本古来より続く知恵や工夫を一皿一皿で表現した「Nippon キュイジーヌ～ときの旅～」を提供することで、日本の食材の素晴らしさを日本だけでなく世界にも発信していきたいと考えています。



山菜を探しに自ら山に入る浜田

### 3 空間と演出で時代に思いを馳せる

星のや東京の地下1階にあるダイニングは、地層をイメージした左官仕上げの壁が印象的な空間です。「Nippon キュイジーヌ～ときの旅～」は、ダイニングのカウンター席で、1日3組6名様までの数量限定のコースとして提供します。料理そのものだけでなく、器やカトラリーについても、それぞれの時代からインスピレーションを得たものを使用し、過去から現在を辿る特別な食体験を演出します。

\*参考：石毛直道氏著「日本の食文化史」2015年



星のや東京ダイニング カウンター席

## 「Nippon キュジーヌ～ときの旅～」概要

- 期間：2019年10月1日～10月31日
  - 料金：1名 30,000円（税・サービス料10%別、宿泊料別）
  - 予約方法：ホームページより7日前までに予約
  - 含まれるもの：特別コース
  - 定員：1日3組6名まで（最少催行人数2名）
  - 対象：星のや東京宿泊者
- \*コースの提供開始は18時からとなります。  
\*状況によりメニューの内容が一部変更になる場合があります。

## 星のや東京 料理長 浜田統之(はまだのりゆき) プロフィール

1975年 鳥取県生まれ。

18歳からイタリア料理の世界で腕を磨き、24歳でフランス料理に転身。

2000年 FFCC フランス料理コンクール出場

2004年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール 日本大会で史上最年少優勝

2005年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール 世界大会出場

2007年 ボキューズドール・アカデミー会員に選ばれる

2010年 ル・テタンジェ国際料理賞 コンクール・ジャポン 3位入賞

2012年 ボキューズ・ドール 国際料理コンクールアジア大会 準優勝

2013年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール

フランス大会本選 世界第3位 銅メダル獲得

2016年 星のや東京 料理長

2017年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール 30周年記念

ガラディナーで約1,500名の世界の食通に魚料理を提供



## 星のや東京

「塔の日本旅館」をコンセプトに2016年7月に開業。玄関で靴を脱ぎ、畳敷きの伝統的な和室や各階のお茶の間ラウンジ、最上階に温泉を備える星のや初の都市型旅館。

電話 : 0570-073-066 (星のや総合予約)

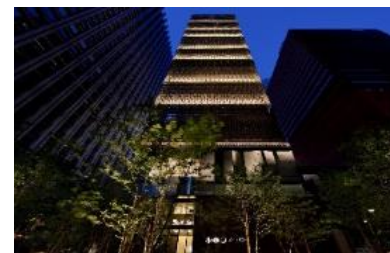
住所 : 〒100-0004 東京都千代田区大手町一丁目9番1

アクセス: 東京駅丸の内出口 徒歩10分、東京メトロ大手町駅 A1、C1 地上出口 徒歩2分

部屋数 : 84室 チェックイン : 15:00~/チェックアウト : ~12:00

宿泊料金: 1泊1室 83,000円~(税・サービス料10%別、食事別)

URL : <https://hoshinoya.com/>



## 本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート グループ広報 TEL: 03-5159-6323 FAX: 03-6368-6853 E-mail: [pr-info@hoshinoresort.com](mailto:pr-info@hoshinoresort.com)