



Shangri-La hotel

PARIS

# シャングリ・ラ ホテル パリ 料理長フランク・シュウを迎え、 シャンパレス(香宮)を9月にオープン

2011年8月

シャングリ・ラ ホテル パリでは、この度パリのホテル内のレストランとしては初となる高級中国料理店のシャンパレス(香宮)に、広東料理のフランク・シュウを料理長として迎えました。世界有数の料理の一つである、中国料理のプロ、シュウ・シェフはすでに10年以上シャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツで活躍しており、最近ではシャングリ・ラ ホテル 北海にてその腕をふるいました。創造力豊かに料理を生み出してきたシュウ・シェフは、今回ヨーロッパで当グループ初となる高級中国華料理店にてその能力を存分に発揮します。シャンパレスは2011年9月8日にオープン予定です。



最高を求め、シュウ・シェフとシャングリ・ラ ホテル パリの総料理長フィリップ・ラベは、ゲストが広東料理の本当の美味しさを堪能できるようにとの願いをこめ、旬の素材を使用した60種類ものメニューを共に考案いたしました。

「シャングリ・ラからヨーロッパ初のシャンパレスを、と任命されたことを大変光栄に思います。」とシュウ・シェフは語っています。「パリは特別な街であり、高級中国料理を世界に紹介し、知っていただく場所としては最高だと思いました。」

香草のスープや出来立ての点心、炒め物を始めとした伝統的な中国料理に加え、シャンパレスで初めて紹介されるものには、生のサーモンを細く刻んだフルーツや野菜、くらげと一緒にゴマドレッシングでいただく「撈起(ロウヘイ・北京語では魚生とも言う)」などがあります。北京ダックのコースメニューでは、パリパリに焼いた皮と薄餅に続き、炒めた肉とレタスと一緒にいただくという2品をお楽しみいただけます。シーフードでは、アワビを野生のキノコとガチョウのフォアグラと蒸し煮にしたメニューなどもご用意いたします。また風味豊かなプーレ・ドウ・マンディアン(こじき鶏)は、蓮の葉で鶏を包み、土で覆い焼き上げるメニューで24時間以上に予約をする必要があります。デザートにはザボンとサゴを添えた冷たいマンゴークリームなどがあります。メニューをより完璧にするために、シェフはお茶も豊富に揃え、素朴ながらほんのりと桃の香りがする20年もののヴィンテージの雲南省普洱茶など、貴重で特別なブレンドを多数ご用意しています。

# P R E S S   R E L E A S E



## 料理長フランク・シュウについて

香港に程近い深圳市出身のシュウ・シェフは幅広い旬の農産物の知識をベースに、30年近く独自の料理哲学を求め、研究を続けてきました。「広東料理は自然に敬意を払い、季節のリズムを大切にする料理です。」とシュウ・シェフは説明します。「新鮮で、非の打ち所のない食材は大きさに手をかけなくてもよく、味を『隠す』べきではありません。この料理は元来魚や海と近い関係を保つ人々の伝統から成り立ち、究極の繊細さと洗練さを完璧なバランスで表現した料理です。」シュウ・シェフはとくに魚介類やキノコ類を好み、彼が誇るいくつかのシグネチャー・メニューにも用いられています。

中国料理の大使役としてパリのシャンパレスに任命され、初めてのヨーロッパ進出となるシュウ・シェフは、広東料理の想像を超える多様な味わいを西洋のお客様に紹介し、中国の偉大なる皇帝たちが食べてきた素晴らしい料理を、世界一美食を追求する街の人々に体験してもらいたいと考えています。

中国料理の基本理念では、シェフにとって最も大切な道具は中華鍋であり、これをまるで身体の一部であるかのように生かし動かせることで、『精神を鍛えるアート』を習得することができるとシェフはいます。この中国料理最高の真髄を味わえるよう、シャングリ・ラ ホテル パリではシュウ・シェフのチームに4人の中国人広東料理シェフを任命しました。

## シャンパレスについて



Tang (唐)、Ming (明)、Qing (清) のそれぞれ王朝の名前がつけられた3つの個室があるシャンパレスは、かつてのローラン・ボナパルト王子の邸宅を完全に改修し完成したシャングリ・ラ ホテルの広東料理レストランです。香港を拠点として活躍する LRF デザインはすでにアジア (シンガポール、北京、杭州) にあるシャンパレスのインテリアデザインを手がけてきましたが、今回はその主要メンバーであるポール・リース、チャールズ・ロバートソン、イヴァン・ダイとアンディ・タイトが当レストランのデザインを手がけました。パリのシャンパレスは徹底してコンテンポラリーなアジアを表現

した内装にこだわり、マホガニーのついたてが置かれ、柔らかな明かりを演出するシャンデリア、そしてバックライトに照らされた翡翠の柱などが特徴的です。またシルクの布張りが成された美しい木製の椅子は伝統的スタイルで、座席から眺める中国絵画を施した壁のパネル、サフラン色の背景に映える花瓶が並べられたコンテンポラリーアートのスペースもお楽しみいただけるでしょう。伝統とモダンが組み合わせられたレストランや個室サロンは、予期せぬ美味への旅へゲストをお連れする最適な場所となります。

総料理長のラベの企画した感覚を誘う旅は、『ラ・バウヒニア』のガラスドームから始まり、フレンチの美食レストラン『ラベイユ』へとつながりました。『シャンパレス (香宮)』のオープンで彼のグルメ三部作が完成するといえるでしょう。

シャンパレス (香宮) はシャングリ・ラ ホテル パリに2011年9月8日にオープンいたします。80席のこのレストランは木曜日から月曜日までランチとディナーをご利用いただけます。ヴァレー・パーキングのご用意もあります。

# P R E S S   R E L E A S E



Shangri-La hotel

PARIS

日本でのお問い合わせ、ご予約は、  
シャングリ・ラ ワールドワイド リザーベーションセンター 0120 944 162 までどうぞ。

## シャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツ


香港を拠点とするシャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツは、「シャングリ・ラ」「ケリー」および「トレーダース」のブランド名で現在72のホテルを世界で運営し、総客室数30,000以上を有する、世界有数のホテルグループです。40年に渡り、当グループは「シャングリ・ラ ホスピタリティは人を思う心から」の精神をもってお客さまをおもてなししてきました。現在当グループは、カナダ、中国、インド、マレーシア、フィリピン、モンゴル、カタール、スリランカ、トルコ、イギリスでプロジェクトが進行中です。

ご予約やご質問等は各旅行代理店、または [www.shangri-la.com](http://www.shangri-la.com) までお問い合わせください。

このリリースに関するお問い合わせ、資料請求は、  
シャングリ・ラ ホテル&リゾーツPR代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

Tel : 03-3403-5328 / Fax : 03-3403-5329 / e-mail : [info@kentosnetwork.co.jp](mailto:info@kentosnetwork.co.jp)

Web : [www.kentosnetwork.co.jp](http://www.kentosnetwork.co.jp) / Blog : [www.kentosnetwork.co.jp/blog](http://www.kentosnetwork.co.jp/blog)

 [twitter.com/LUXE\\_TRAVEL](https://twitter.com/LUXE_TRAVEL)

