



**シャングリ・ラ ホテル パリに  
2012年ミシュランガイドから3つの星  
ラベイユに2ツ星、香宮 (シャンパレス) に1ツ星**

2012年3月



シャングリ・ラ ホテル パリの2つのグルメレストランが、この度2012年のミシュランガイドより、あわせて3つの星を獲得いたしました。

今年度出版されたガイドでは、シャングリ・ラ ホテル パリはフランスにあるラグジュアリーなホテルとしては唯一、館内にある2つのレストランが星を獲得いたしました。さらに名誉なことは、いずれのレストランもオープンから一年以内にこのような評価をいただいたことです。

フィリップ・ラベ総料理長が監修するフレンチ・グルメレストランのラベイユは2ツ星を、フランク・シュウ料理長が率いる香宮 (シャンパレス) は1ツ星を獲得いたしました。ミシュランガイドにこうして評価されたことは、両シェフの熱心かつ卓越した料理の才能が認められ、そしてその比類なき技術が完成されていることを証明しています。

2011年3月にオープンしたラベイユ (フランス語で「蜂」の意味) は、ボナパルト家の皇帝紋章に由来しています。総料理長フィリップ・ラベ監修のグルメ・デスティネーション・レストランとして、その大胆かつ色彩豊かなフランス料理はすぐに注目的となりました。例えばクラシカルなフランス料理であるブルー・ロブスターを二通りに調理するメニューは季節に合わせ、黒トリュフやピスタチオ、ビーツ等を添えることで毎回新しいメニューのように感じていただけます。ヌガーをまぶしたフォアグラと、ゴマとケシの実をまぶしたスズキをフェネルの香りで鉄板の上で焼くメニューも人気の一品です。さらにソムリエ長のセドリック・モーポアンの選ぶワインとパティシエのフランソワ・ペレが作るデザートが、ラベ料理長が季節ごとに作り上げる素晴らしいメニューをより一層完璧なものに仕上げます。

ラベ総料理長にとってミシュランの星を獲得することは、様々な賞賛を得た節目の年において最高のハイライトと言えるでしょう。「私はよくミシュランガイドを脇にかかえて生まれてきたのだ、と冗談を言っています。なぜなら、私がこうして料理の道へと進むように導いてくれた親がミ



シュランガイドをやはり大切にしていたからです。」と彼は話しています。「レストランディレクターのクリストファー・ケルシュと私は、シャングリ・ラ パリのスタッフとともに、常に上を目指し毎日切磋琢磨してきました。この2ツ星はその努力が認められたのだと思います。」



2011年9月にオープンした香宮（シャンパレス）はフランスの首都に初めて登場したグルメ・チャイニーズ・レストランであり、なおかつシャングリ・ラ グループのシグネチャー・レストランとして初めてのヨーロッパデビューを果たしました。フランク・シュウ料理長が広東料理専門の4人のスー・シェフ（料理長を直下で補佐する2番目のシェフ）を率いて提供する伝統的な本格中華料理は、香宮を速やかに、確実にパリのグルメシーンに印象付けました。香宮の代表的なメニューとして、クリスピー風とレタスとの中華炒めの2コースでいただける伝統的な北京ダック、彩り鮮やかなサーモンの「撈起（ローヘイ）」、そして蓮の葉で包み、粘土で固めて焼いたベガーズチキン（富貴鶏）などが人気です。

シュウ料理長は初めての星評価を誇りに感じています。「このように中華料理が評価されてたいへん光栄に思います。またこうして世界に名を広められる場がパリという特別な場所で、さらに嬉しく思います。この名誉は香宮のスタッフ全員・・・キッチン部隊、およびナンシー・チャンとアシスタントのクリストフ・ウォン率いるダイニングルームのすべてのスタッフに捧げたいと思います。彼らは皆シャングリ・ラ ホテルのおもてなしの心を伝えて行く素晴らしい大使なのです。」香宮はフランスにある本格中華料理店として、ミシュランガイドの星を獲得している唯一の店であり、またオープンから半年以内にこの称号を得たということは貴重な功績です。

洗練を重ね、複雑に交わりあう文化と料理を提供するこの2つの店に共通しているのは、最高級の新鮮な素材です。ラベ総料理長とシュウ料理長の才能を体験していただけるシャングリ・ラ ホテル パリでのダイニングは、全身全能で旅を満喫させてくれることでしょう。

#### フィリップ・ラベ総料理長について



フランスのシャンパーニュ地方出身のフィリップ・ラベは2009年にシャングリ・ラ ホテル パリの総料理長に就任いたしました。それ以前はフランスのエズにあるル・シャトー・ドゥ・ラ・シェーヴル・ドールの総料理長として6年間勤務し、やはりミシュランガイドにおいて2ツ星を獲得しています。ちなみにラベ料理長が初めてのミシュランスターを手にしたのは2001年、ボジョレー地方のシャトー・ド・バニョールに於いてでした。

精密な手法、豊かな創造力、そしてアジア文化に対する熱意がよく知られているラベ料理長は素材の産地や品質にこだわり、伝統的な料理とモダン・キューズヌの境界線を無くして新しい味を作り上げる天才的な才能があります。

シャングリ・ラ ホテル パリの総料理長として、ラベは「ラベイユ」と「ラ・バウヒニア」、さらに「ル・バー」および宴会やルームサービスの料理を全て監督しています。



### フランク・シュウ料理長について



フランク・シュウ料理長は、父親も祖父も料理人という家系に生まれました。彼が生まれたのは香港に程近い深圳ですが、ここはキノコの名産地として知られており、シュウもキノコ料理を得意としています。14歳のときに父の立つ厨房で働き始めたシュウは、2001年にシャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツの一員となる前に調理師としてすでに18年ものキャリアがありました。2011年4月、自身初のヨーロッパでありながら香宮をオープンさせるためにパリに来たシュウですが、それ以前は2009年からシャングリ・ラ ホテル 北海のシェフを勤めてきました。

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以上を有しています。現在当グループは、広範囲にわたるラグジュアリーな施設とサービスを提供するラグジュアリー、およびデラックスホテルをオーストラリア、カナダ、中国、フィジー、フランス、香港、インド、インドネシア、日本、マレーシア、モルディブ、フィリピン、シンガポール、オマーン、台湾、タイ、アラブ首長国連邦に展開。さらにカナダ、中国、インド、マレーシア、モンゴル、フィリピン、カタール、ロシア、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)

