45 PARK LANE
DORCHESTER COLLECTION

PRESS RELEASE

45 パークレーン、ドーチェスター・コレクション「鮨かねさか」3 夜限定ミシュランシリーズ開催

イギリスの有名シェフ、ジャン＝フィリップ・ブロンデ、アダム・スミス、ネイサン・アウトローがロンドンの高級おまかせ寿司「鮨かねさか」とコラボレーション

2025 年 3 月

ロンドンの中心地・メイフェアに位置する 45 パークレーン、ドーチェスター・コレクションのおまかせ寿司「鮨かねさか」は、イギリス屈指の人気ミシュランスターレストランとの特別なコラボレーション企画を発表しました。ロンドンの姉妹ホテルのほか、カントリーサイドのバークシャー、美しい海岸線で有名なコーンウォールから 3 名のシェフを招聘し、江戸前寿司の匠の技と 3 名のオリジナリティあふれる料理スタイルが織り成す、3 夜限りの「鮨かねさかミシュランシリーズ：City, Country, Coast」を開催します。

鮨かねさかミシュランシリーズの開催日程は次の通りです。

- 3 月 5 日 「アラン・デュカス at ザ・ドーチェスター」のシェフパトロン、ジャン＝フィリップ・ブロンデ
- 5 月 20 日 「ウーブン at カワース・パーク」のエクゼクティブシェフ、アダム・スミス
- 7 月 29 日 「アウトローズ・ニューロード」のオーナーシェフ、ネイサン・アウトロー

ミシュランの星を獲得した 3 名のシェフと一夜ずつコラボレーションするスタイルで、唯一無二のおまかせメニューを提供します。鮨かねさかの席数は、わずか 13 席。エクスクルーシブな空間で、極上の美食体験をお楽しみいただけます。料金は、お一人様 450 ポンドです。

CITY: 鮨かねさか x アラン・デュカス at ザ・ドーチェスター – 2025 年 3 月 5 日（水）

最初のコラボレーションディナーでは、ミシュラン 3 つ星レトラン、アラン・デュカス at ザ・ドーチェスターのシェフ・ジャン＝フィリップ・ブロンデと鮨かねさかチームが、江戸前寿司の繊細な芸術性とフランスのオートキュイジーヌの洗練された技を調和させたメニューをご披露します。シトラスブールブランソースとキャビアを添えた潜水手採りホタテ貝、ネギのコンフィとペリゴールソースを添えた和牛フィレなど、両店のシグネチャーメニューを中心に、厳選されたメニューをご堪能いただけます。

シェフ・ジャン＝フィリップ・ブロンデは、「フランス料理と日本料理は、食材と職人技に対する深い敬意を共有しています。今回のコラボレーションは、両店の技術、哲学、そして細部へのこだわりをシームレスに融合させ、比類のない美食体験を創造するまたとない機会です」と、コメントしています。

COUNTRY: 鮨かねさか x ウーブン by アダム・スミス – 2025 年 5 月 20 日（火）
第 2 夜は、イギリスのカントリーサイドの魅力を、鮨かねさかのおまかせカウンターで表現します。ウーブン at カワース・パークのシェフ・アダム・スミスは、イギリスの食材に造詣が深いことで知られています。コーニッシュ・シーフード、ニューシーズン・アスパラガス、ワイルドガーリックなど、イギリスの春の食材を主役に、日本料理とイギリス料理の伝統を織り交ぜたメニューを鮨かねさかのシグネチャー寿司とともにお届けします。

シェフ・アダム・スミスは、「日本の伝統的なおまかせ料理と、イギリス産の食材を使用した私の料理のコラボレーションの魅力は、食材を通して物語を語ることにあります。イギリス産の食材の素晴らしさを称え、職人技を楽しんでいただけるメニューをご用意します」と、コメントしています。

COAST: 鮨かねさか x ネイサン・アウトロー – 2025 年 7 月 29 日（火）
最終夜は、シーフード料理のマスターとも称される、シェフ・ネイサン・アウトローがカウンターに登場します。旬のサステナブル・シーフード（持続可能な漁法で獲られた海産物）を使用したメニューは、シェフの海との深いつながりを反映しており、鮨かねさかの江戸前寿司スタイルと組み合わせて提供されます。

シェフ・ネイサン・アウトローは、「私は、20 年間にわたり、最高のシーフード料理を追求し、クラシックなシーフード料理の良さを生かしながら、オリジナルのテクニックとレシピを開発してきました。すべての料理は、食材が集められた時と場所を反映しています。今回のコラボレーションは、その一期一会の考えが自然な形で進化したものです」と、コメントしています。

ロンドンで本格江戸前寿司を提供する鮨かねさかは、長年にわたり取引している日本の仕入先から主要な食材を調達する一方で、イギリスをはじめとするヨーロッパ産の鮮度の高い旬の魚を取り揃えています。さらに、こだわり抜かれた日本酒のセレクション、手彫りの切子グラス、著名な日本料理店デザイナーの板井氏による内装デザインなど、レストランを構成する全ての要素が、おまかせ体験をより特別な体験へと昇華します。

アジア太平洋地域外で初出店となる 45 パークレーンの鮨かねさかは、2023 年 7 月にオープン。開業 7 ヶ月でミシュラン 1 つ星を獲得する快挙を成し遂げ、ロンドンを代表するレストランの 1 つとしての地位を確固たるものにしました。

45 PARK LANE

英国の現代アートを発信する拠点として存在感を示すモダンなホテル。歴史ある街並みが残るロンドンの中心部に位置しながら、現代アートとモダニズム建築が融合した斬新な世界観が特徴的です。

ドーチェスター・コレクションについて

ドーチェスター・コレクションは、欧米に展開する世界最高クラスのラグジュアリー･ホテルとレジデンスで構成されており、各ホテルは、周辺地域の文化を象徴する伝説的なランドマークです。さらに居心地が良く、魅力にあふれ、優雅さを保つ比類なきサービスの水準を提供する場所として世界的な名声を確立しています。

現在のポートフォリオ：

ザ・ドーチェスター （ロンドン）
４５パークレーン（ロンドン）
カワース・パーク（イギリス・アスコット）
ル・ムーリス（パリ）
ホテル・プラザ・アテネ（パリ）
ホテル・プリンチペ・ディ・サヴォイア（ミラノ）
ホテル・エデン（ローマ）
ビバリーヒルズ・ホテル（ビバリーヒルズ）
ホテル・ベルエア（ロサンゼルス）
ザ・ラナ（ドバイ）
ザ・アルバ、ドーチェスターコレクション（ドバイ、2028 年開業予定）
ドーチェスター・コレクション・トウキョウ（仮称、2028 年開業予定）

ラグジュアリー・レジデンス：

メイフェア・パーク・レジデンス（ロンドン）
ワン・アット・パームジュメイラ（ドバイ）
ザ・ラナ・レジデンス（ドバイ）
アヴァ・アット・パームジュメイラ（ドバイ）
オーラ（ドバイ）
オーラ・インフィニティ（ドバイ）
ヴェラ（ドバイ）
ヴェラ・ヴィエント（ドバイ）
ザ・アルバ・レジデンス（ドバイ、2028 年開業予定）

ドーチェスター・コレクションの詳細は、dorchestercollection.com をご覧ください。
INSTAGRAM - FACEBOOK - TWITTER - PINTEREST - #DCmoments

このプレス･リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、
ドーチェスター･コレクション日本地区 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
Web：www.kentosnetwork.co.jp　https://www.instagram.com/kentos_network/