



2019年（平成31年）3月28日

すぎもと ゆう
東京料理長に 杉本 雄 が就任
特別メニューをふたつのレストランで発信

■一夜限りのディナー ” GALA: ^{ヌーベル エル} Nouvelle Ère”

日 時： 2019年4月16日（火）17:30 ~ 22:00

場 所： メインダイニング レ セゾン

ご料金： 70,000円（税込・サービス料別）

■東京料理長就任 特別メニュー

期 間： 2019年4月1日（月）～ 5月31日（金）

場 所： トラディショナルダイニング ラ ブラスリー

ご料金： ランチ・ディナーとも 10,800円（税込・サービス料別）

株式会社帝国ホテルは本年4月1日付で、第14代東京料理長に杉本 雄（すぎもと ゆう）を任命いたします。杉本の東京料理長就任に際し、ガラディナーを4月16日（火）に開催、また、東京料理長就任 特別メニューを4月1日（月）から5月31日（金）までご提供いたします。



この度、新たに東京料理長に就任する杉本雄は、1980年生まれの38歳。1999年に料理人としてのキャリアを帝国ホテルでスタートした後、2004年に退社して渡仏し、帰国までの13年間をフランスで過ごしています。フランスでは、ブルターニュのビストロを皮切りに、厨房だけでなくホールの接客サービスなどさまざまな経験を積み、2006年にパリのホテル、ル・ムーリスへ。1835年創業の歴史あるホテル、ル・ムーリスでは、ヤニック・アレノ、アラン・デュカスという名料理人のもとでシェフを務め、同ホテルのメインダイニング（3つ星）では責任者の役割を担いました。2014年以降、2つのレストランで総料理長を務めた後、帰国。2017年4月に帝国ホテルに再入社しました。

東京料理長就任にあたっては、『”伝統の味“をしっかりと継承しつつ、時代に即した”表現“をしていきたい。この年齢、そして料理長だからこそチャレンジ出来ることがあるはず』との抱負を述べています。

帝国ホテル 東京では、杉本の料理長就任に際し、2店で特別メニューを発信いたします。ひとつは、特別料理顧問に就任する現・ホテル総料理長の田中健一郎、杉本料理長、そしてメインダイニング「レ セゾン」のシェフを任せているティエリー・ヴォワザンの3人による一夜限りのディナー”GALA: Nouvelle Ère”（ヌーベル エル）を4月16日（火）に開催いたします。3人の感性を集結したフランス料理のフルコースディナーを、ソムリエが厳選したワインと共にお楽しみいただける特別催事です。

もうひとつは、タワー館地下1階のトラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」で、ランチおよびディナーに、東京料理長就任 特別メニューを4月1日（月）から5月31日（金）までご提供いたします。新東京料理長 杉本 雄が就任にあたり書き上げたメニューを是非ご賞味ください。

また、今回の特別催事を皮切りに、宴会場での催事、特別企画、ウエディングなど、今後も杉本が新たな発信をして参りますのでご期待ください。

なお、帝国ホテルの調理関連部門は、専務執行役員総料理長を務めた田中健一郎が4月1日付けで特別料理顧問に、同じく4月1日付けで執行役員調理部長に高橋 義幸が就任し、帝国ホテル東京に杉本雄、帝国ホテル大阪に大浦栄一、上高地帝国ホテルに加藤義晶と各ホテルに料理長を配置する新体制となります。

特別催事の概要は次の通りです。

■一夜限りのディナー “GALA: ^{ヌーベル エル} Nouvelle Ère” 概要

田中から杉本への継承をひとつのメニューでご提供する特別な一夜限りの催事です。4月1日付で特別料理顧問に就任する現・ホテル総料理長の田中健一郎、東京料理長 杉本雄、メインダイニング「レ セゾン」を率いるティエリー・ヴォワザンの3人の感性で作る上げるフルコースディナーを、ソムリエが厳選したワインと共に楽しみいただけます。



日時： 2019年4月16日（火）17:30～22:00
場所： 本館中2階「レ セゾン」
料金： 70,000円（税込・サービス料別）

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/les_saisons/plan/gala_dinner_nouvelle_ere.html

ご予約・お問い合わせ： 「レ セゾン」 03-3539-8087

■東京料理長就任 特別メニュー 概要

新東京料理長 杉本 雄がトラディショナルダイニングでお客様にお楽しみいただけるようにと、季節感を大切に新たに書き上げましたメニューを是非ご賞味ください。



期 間： 2019年4月1日（月）～5月31日（金）
場 所： タワー館地下1階 トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」
内 容： 三皿コース
【アミューズ・オードヴル・魚または肉料理・デザート・パン・コーヒー】
料 金： ランチ・ディナーとも 10,800円（税込・サービス料別）

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/la_brasserie/plan/chefsugimotomenu.html

ご予約・お問い合わせ： 「ラ ブラスリー」 03-3539-8073

杉本料理長 略歴



杉本 雄（すぎもと ゆう）

現 職： 株式会社帝国ホテル 東京料理長
生年月日： 1980年（昭和55年）11月7日

学 歴： 1999年（平成11年）3月 学校法人後藤学園 武蔵野調理専門学校卒業

職 歴： 1999年（平成11年）5月 株式会社帝国ホテル 入社
2000年（平成12年）4月 当社 調理部 レストラン調理課 レセゾン
2004年（平成16年）4月 当社 退職（渡仏）
2004年（平成16年） ホテル・レクラン(Hotel L' Ecrin) **
2006年（平成18年） ホテル・ドゥ・キャランテック(Hotel de Carantec) **
2006年（平成18年） ホテル・ル・ムーリス(Hotel Le Meurice) ***
※ヤニック・アレノ、アラン・デュカスのもと シェフを務める
※同ホテルのメインダイニング（3つ星）にて責任者の役割を担う
2014年（平成26年） レストラン レスペランス** 総料理長
2016年（平成28年） レストラン スクエア（ロンドン）* 総料理長
2017年（平成29年）4月 株式会社帝国ホテル 再入社
当社 調理部 宴会調理課 シェフ
2019年（平成31年）4月 当社 東京料理長就任
*マークはミシュランガイドの星獲得数

受 賞 歴： 2012年（平成24年）2月 プロスペール・モンタニエ料理コンクール
優勝（日本人初）
2012年（平成24年）9月 ル・テタンジェ・国際料理コンクール
フランス大会 優勝
2012年（平成24年）11月 ル・テタンジェ・国際料理コンクール
インターナショナル 2位

以 上