

報道関係各位

フランス ミシュラン二つ星「ラ メール ブラジエ」の味を堪能！ 「マチュ ヴィアネの料理を愉しむ会」

5/18～5/21 神戸ポートピアホテル フレンチレストラン トランテアンにて開催

神戸ポートピアホテルは、2023年5月18日(木)～21日(日)の期間、ホテル最上階のフレンチレストラン トランテアンにて「マチュ ヴィアネの料理を愉しむ会」と題した美食フェアを開催いたします。2023仏ミシュランガイド二つ星レストランのオーナーシェフ、マチュ ヴィアネ氏が来日し、創造性あふれる春の新作メニューを披露します。

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/trente/fair/#!fair-8>



神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）は、2023年5月18日（木）～21日（日）の期間、フレンチレストラン トランテアン（本館31階）で、「トランテアン美食フェア マチュ ヴィアネの料理を愉しむ会」を開催いたします。マチュ ヴィアネ氏は、トランテアンの提携店であり、ミシュランガイド フランス2023の二つ星レストランである「ラ メール ブラジエ」のオーナーシェフで、2004年にMOF（フランス国家最優秀職人章）を受章、「ワールドレストランアワーズ2019」クラシカル部門最優秀賞に輝いた経歴を持ちます。

コロナ禍を経て、招聘が実現した2022年11月の同フェアから半年、再び本イベントを開催する運びとなり、5月18日（木）・19日（金）は平日のスペシャリテを、20日（土）・21日（日／ランチのみ）は週末のスペシャリテを披露いたします。また、最終日となる5月21日（日）のディナータイムでは、ヴィアネシェフが創作するフランス料理と「菊正宗」・「百黙」がコラボレーションする特別イベント「MATHIEU VIANNEY × 百黙～フレンチと日本酒のマリアージュ～」を開催いたします。

催事名

フレンチレストラン トランテアン 美食フェア マチュ ヴィアネの料理を愉しむ会 ～フランス・リヨン「ラ メール ブラジエ」の味を愉しむ4日間～

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/trente/fair/#!fair-8>

開催期間

2023年5月18日(木)～21日(日)

開催場所

フレンチレストラン トランテアン（神戸ポートピアホテル本館31階／兵庫県神戸市中央区港島中町6-10-1）

概要

・Menu spécial en semaine -平日のスペシャリテ-（5月18日・19日）

ヨーロッパ、そして地元兵庫の食材を中心に、リヨンの最先端の味をコース仕立てに。美しい盛り付けはもちろん、春の香り漂う料理をお愉しみください。

料金 ; <ランチコース> お1人さま 15,000円
<ディナーコース> お1人さま 24,000円

・**Menus exclusifs de week-end -週末の限定メニュー-** (5月20日・21日のランチ)

リヨンの伝統的な料理を現代風にアレンジした、斬新かつ繊細なヴィアネシェフ渾身の料理の数々。ドラマチックな展開のコース料理を、五感でご堪能ください。

料金 ; <ランチコース> お1人さま 17,000円
<ディナーコース> お1人さま 27,000円 ※5月20日のみ

・**特別イベント「MATHIEU VIANNAY×百黙 ～フレンチと日本酒のマリアージュ～**

日時 ; 2023年5月21日 (日) 18:00～ (受付 17:30～)

料金 ; お1人さま 35,000円

協力 ; 菊正宗酒造株式会社

マチュ ヴィアネ シェフが創作するフランス料理と「菊正宗」「百黙」がコラボレーションする特別イベント。菊正宗酒造が厳選した4種の「百黙」と、生酛造りで醸した「嘉宝蔵雅」「嘉宝蔵極上」。料理一品一品との絶妙なマリアージュをお愉しみいただけます。

嘉納会 特A地区産山田錦100%使用 灘の菊正宗酒造が贈る「百黙」

「日本の酒から、世界の日本酒へ」というコンセプトを元に造りだした菊正宗130年ぶりの新ブランド「百黙」。その味わいは「凛として芳醇」。その魅力は単に辛口という表現では収まらない凛とした切れ味の中に、かつてない調和のとれた潤いを持つ格別な日本酒です。「百黙」をひとくち口に含めば、旨味の余韻が料理の味わいをさらに引き出します。



ご予約・お問い合わせ

ホームページ <https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/trente/fair/#!fair-8>

レストラン総合案内 Tel.078-303-5207 (10:00～17:30)

マチュ ヴィアネ 氏

フランス料理界から実力派シェフとして大きな注目を集めている1人。2004年に MOF (フランス国家最優秀職人章) を受章、2008年、フランス・リヨンの歴史的名店「ラ メール ブラジエ」を取得し、翌年、ミシュランガイド二つ星獲得。2019年には「ワールドレストランアワーズ2019」クラシカル部門で最優秀賞を受賞しました。ゆるぎない「リヨン料理の担い手」として知られています。



マチュ ヴィアネ 氏

ラ メール ブラジエ

1921年、ウジェーヌ・ブラジエ氏がフランスのリヨンに開業。1933年女性シェフとして初めてミシュランガイド三つ星を獲得。ポール・ボキューズ氏をはじめ、多くの優れた料理人たちを育てたことでも知られています。2008年にマチュ ヴィアネ氏がオーナーシェフとして同店を取得しました。



ラ メール ブラジエ

フレンチレストラン トランテアン

ポートピアホテル本館最上階、ホテルのメインダイニングとして、「アラン・シャペル」閉店後の2012年にオープン。ラ メール ブラジエの初の提携店として開業しました。

<ランチ> 11:30～15:00 (ラストオーダー 14:30)

<ディナー> 17:30～21:30 (ラストオーダー 20:30) ※土・日曜日、祝日は17:00～

※表記料金には税金・サービス料が含まれております。

※トランテアンのご利用は中学生以上の方とさせていただきます。



フレンチレストラン トランテアン

<このリリースに関するお問い合わせ>

株式会社 神戸ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 万庭 奈々恵

Tel.078-303-5223 (直通) Fax.078-302-1137 E-mail pkikaku@portopia.co.jp