

報道関係各位

## Hotel Nikko Kumamoto Dining Promotion2023 “Always Ahead” 「“アピシウス” グランメゾンの世界 in レ・セブリティ」を開催

ホテル日航熊本(熊本市中央区上通町、総支配人:毛利之紀)では、2階レストラン・フランス料理「レ・セブリティ」にて2023年7月12日(水)~13日(木)に今年40周年を迎える国内屈指のグランメゾン「アピシウス」(千代田区有楽町)より、シェフソムリエの情野博之氏とスーシェフの林智之氏をはじめ総勢5名を招聘し、フランス料理と厳選ワインのペアリングを楽しむ特別イベントを2日間限定にて開催いたします。



シェフソムリエ/情野博之氏



アピシウス店内



副料理長/林 智之氏

クラシックかつモダンな最旬のフレンチをお届けする「レ・セブリティ」において、初の本格フランス料理名店との饗宴。「アピシウス」によるグランメゾンの風格漂う料理とサービス、洗練されたダイニング空間を持つ「レ・セブリティ」との協奏は、まさに唯一無二。またとない特別な時間をご堪能ください。

### 【アピシウスについて】

1983年に有楽町・蚕糸会館にて創業以来、日本のフランス料理を第一線で牽引してきた日本屈指のグランメゾン。古典的な正統派フランス料理の真髄を、日本に伝え続けている。ビュッフェやユトリロシャガールなど印象派の絵画に囲まれ落ち着いた雰囲気、心ゆくまで料理を堪能できる。クラシックな伝統的フランス料理はもとより、ワインは在庫3万本を誇り、ワインリストのミシュランと呼ばれる「ワールド・ベスト・ワインリスト・アワード2021」で3つ星と審査員賞を受賞。2018年から4年連続3つ星を保ち、審査員賞受賞は2年連続。

### <概要>

【開催日時】2023年7月12日(水)・13日(木)18:30~<18:15 受付>各日 20名様限定

【会場】ホテル日航熊本 2階 フランス料理「レ・セブリティ」

【料金】特別ディナー 1名様 30,000円

ワインペアリング 1名様 14,000円(料理に合わせた6種類のワインセレクト) 事前申込要

※料金は、消費税・サービス料を含みます。その他の特典・割引等は対象外となります。

【料理】アミューズ/冷菜/スープ/魚料理/肉料理/グランデセール/プティフル

【ご予約・お問い合わせ】フランス料理「レ・セブリティ」 TEL:096-211-1663

### ◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションです。また、広さ1,500㎡、最大1,500名様をお迎えすることができる熊本最大級の宴会場や600㎡の中宴会場、11の小宴会場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけます。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは復旧へ向かう熊本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆとりの空間です。

### 【本件に関する報道機関からのお問合せ先】

ホテル日航熊本営業部企画グループ 嶋村拓二郎  
〒860-8536 熊本県熊本市中央区上通町 2-1  
TEL:096-211-1487/FAX:096-211-1228  
携帯:070-6454-4678  
E-mail:soinfo@nikko-kumamoto.co.jp