

東京にいながらにして旅の趣を味覚で体感する 1 日限りのイベント 「TRAIN SUITE 四季島」初代総料理長 岩崎均が贈る 「四季島」ダイニング・エクスペリエンス開催

【2021 年 10 月】東京 --- ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／千代田区飯田橋、総支配人／松田秀明）では、JR 東日本が運行するクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の初代総料理長であり、現在ホテルメトロポリタン エドモントの総料理長を務める岩崎均によるフランス料理フルコースをご堪能いただく 1 日限りの特別イベントを 12 月 11 日（土）に開催します。



東日本エリアの四季のうつろいや、その地に根付いた風土や歴史など様々な魅力を取り入れながら、こだわりの食や心のこもったおもてなしで、お客さまに上質な鉄道の旅を提供している「TRAIN SUITE 四季島」。ホテルメトロポリタン エドモントは、現在ホテルの総料理長を務める岩崎均を中心に 2017 年の「TRAIN SUITE 四季島」運行開始より、その料理提供を担って参りました。

長引くコロナ禍で海外旅行や遠方への旅行を断念してきた方にも、「四季島」が提案する“日本の上質な旅”気分を、東京にいながらにして味覚を通じてご体感いただきたいという思いで、本イベントを企画しました。実際に「四季島」でも提供し、好評を博したメニューをアレンジして提供するなど、一皿一皿に心を込めた全 7 品のフルコースをご用意します。また、「四季島」の車内でも多くのゲストを魅了してきた生演奏をお楽しみいただけるほか、心づくしのおもてなしを体現する経験豊富なトレインクルーが会場に登場し、「四季島」の旅の魅力を紹介。さらに、「四季島」の乗車の際に用意されるレッドカーペットや、車内で実際に使用されているお皿やカトラリーを展示し、「四季島」を演出する特別な設えで旅の趣を感じていただけます。

会場内はソーシャルディスタンスの確保や消毒の強化など感染症対策を徹底し、1 つのテーブルに対して 1 組のみの安心のテーブルレイアウトでゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。

クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」とは

JR 東日本が 2017 年より運行を開始した周遊型の列車で
東日本・北海道エリアを走行しています。

「TRAIN SUITE 四季島」のコンセプトは「しんゆう たんぽう深遊 探訪」。日本の
奥深さと出会い、色濃く変わる四季のうつろいを感じ、今までにない
体験や発見を通じて、豊かで上質な鉄道ならではの旅時間を過ご
していただきたいという思いが込められています。

車内では、「記憶に残る料理」をテーマに、沿線各地で採れる旬の
食材を用いて、その土地土地の風土を生かした料理を提供しています。



「TRAIN SUITE 四季島」ダイニング・エクスペリエンス 概要

- 日 時： 2021 年 12 月 11 日（土） 昼の部 12:00～15:00／夜の部 17:30～20:30
- 会 場： ホテルメトロポリタン エドмонт 本館 2 階宴会場 「悠久」
- 料 金： お一人様 ¥ 35,000 [フランス料理フルコース・お飲み物・お土産] ※サービス料・消費税含む
- お申込み： ○電話 03-3237-1101 宴会予約まで
○ホームページ
https://edmont.metropolitan.jp/banquet/plan/plan/shikishima_dining_experience.html

・「TRAIN SUITE 四季島」初代総料理長 岩崎均による料理

北海道産帆立貝にビーツのムースを合わせたアミューズや、青森県
産の鮑を贅沢に用いたオードヴルをはじめ、メインには岩手県花巻
市で飼育されている希少なほろほろ鳥を使用するなど、
「TRAIN SUITE 四季島」が運行する東日本・北海道エリアの食材を
中心に、総料理長の岩崎均が各地から選び抜いたこだわりの食材を
使った全 7 品のフルコースを提供します。



ホテルメトロポリタン エドмонт 総料理長 岩崎均 プロフィール

「TRAIN SUITE 四季島」初代総料理長／現：料理監修

1965 年東京都生まれ。大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、
1987 年ホテルエドмонт（現ホテルメトロポリタン エドмонт）へ入社。
宴会調理を経験した後、フレンチレストラン「フォグレイン」にて中村勝宏
に師事。2004 年「第 2 回 JR ホテルグループ料理コンテスト」で優勝。
2007 年ホテルメトロポリタン 丸の内の開業とともに「Dining & Bar
TENQOO」の料理長に就任。2008 年「北海道洞爺湖サミット」晩餐会
に、中村勝宏の指揮のもと料理スタッフとして参加。2012 年 8 月から 6
か月、フランス・ヴィエンヌの二つ星レストラン「ラ・ピラミッド」とアヌシーの二
つ星レストラン「ル・クロ・デ・サンス」にて研修。

2015 年には JR 東日本が 2017 年より運行を開始したクルーズトレイン
「TRAIN SUITE 四季島」の初代総料理長に就任し、プロジェクトメンバ
ーとして列車の運行準備の段階から携わり全ての料理をプロデュースする。
2017 年ホテルメトロポリタン エドмонт総料理長に就任。2019 年 4 月
「TRAIN SUITE 四季島」の料理監修者に就任。2019 年 6 月より日
本ホテル株式会社 執行役員 ホテルメトロポリタン エドмонт総料理長
に就任し現在に至る。

・ピアノとチェロの生演奏

「TRAIN SUITE 四季島」の車内でも多くのゲストを魅了してきた、ピアニスト田中葵氏とチェリスト林はるか氏による二重奏をお楽しみいただけます。



ピアニスト 田中葵 プロフィール

「和」を意識した独特な世界観とクラシック出身を生かしたテクニックでライブを展開するピアニスト。オリジナル曲は様々な TV 番組、ラジオ、PV に使用される他、京都の世界文化遺産上賀茂神社にも奉納される。また富士山頂や森林、珊瑚礁上、寺院などあらゆるシーンでのライブに挑んでいる。

リットーミュージック出版の「クラシック名曲 50 選」「ショパン・ピアノ名曲 30 選」「超絶ヴァイオリン曲集」で模範演奏 CD を担当。オリジナルソロミニアルバム「Double sky」「Kid's art song」、アレンジと演奏を手掛けるピアノソロシリーズ「マイケルピアノセレクション」「ディズニーピアノセレクション」「ディズニープリンセスピアノセレクション」をリリース。様々なアーティストのライブで共演、サポートを務める。

チェリスト 林はるか プロフィール

大阪府箕面市出身。東京藝術大学音楽学部器楽科卒業、同大学院修士課程修了。在学中「1966 カルテット」の初代メンバーとして日本コロムビアより CD デビュー。2017 年より日本コロムビアより CD アルバム「癒しのチェロ」シリーズをリリース、多方面より話題となる。これまでに東京ニューシティ管弦楽団と共演。東京・春・音楽祭、仙台クラシックフェスティバル、ショパン国際フェスティバルなどの音楽祭に出演。

現在はクラシックを基幹としながら、森山直太郎バンドサポートをはじめ多様なジャンルのアーティストとの共演、レコーディング等幅広く活動を展開している。



・「TRAIN SUITE 四季島」のおもてなし

「TRAIN SUITE 四季島」の上質な空間の中で、旅の始まりから終わりまで、特別感極まるサービスを提供している経験豊富なトレインクルー。当日は会場にて旅の魅力を紹介します。

また、乗車の際に用意されるレッドカーペットや、車内で実際に使用されているお皿やカトラリーの展示も行います。「TRAIN SUITE 四季島」の心に残る旅を演出する設えで旅の趣を感じていただけます。



協力：東日本旅客鉄道株式会社、株式会社びゅうトラベルサービス

◎ご予約・お問合せ（読者）：宴会予約 Tel. 03-3237-1101（直通）

この報道資料は、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR 記者クラブ、レジャー記者クラブにご案内しています。

ホテルメトロポリタン エドモント

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1111（代表）