



「四季島」の旅の趣きを味覚で体感する 1日限りのイベント 「TRAIN SUITE 四季島」初代総料理長 岩崎均と現総料理長 池内英治が贈る 「四季島」ダイニング・エクスペリエンス開催

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と、現総料理長 池内英治の師弟によるフランス料理の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9月7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」。現在ホテルメトロポリタン エドモントの総料理長である岩崎均は、2017年の「四季島」運行開始より初代総料理長を務め、現在も料理監修を担っています。ホテルメトロポリタン エドモントでは「四季島」が提案する“上質な旅の趣き”を、東京にいながらにして味覚を通じてご体感いただくイベントを、2021年、2022年に開催し好評をいただきました。

3回目となる今回は、ホテルメトロポリタン丸の内「Dining & BAR TENQOO」で岩崎の薫陶を受けた愛弟子ともいえる「四季島」3代目総料理長 池内英治とともに、師弟二人の“饗宴”で「四季島」が運行する東日本各地の食材を用いたフルコースを作り上げます。「四季島」の車内で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車掌や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。また「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きを感じていただけます。

「TRAIN SUITE 四季島」とは

JR 東日本が東日本・北海道エリアを中心に運行するクルーズトレインで2017年5月1日に運行を開始しました。「TRAIN SUITE 四季島」のコンセプトは「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： 2024年9月7日（土） 17:00～20:00
- 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 ¥36,000 [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
○ホテル Web サイト https://edmont.metropolitan.jp/banquet/plan/plan/shikishima_dining_experience.html

・「TRAIN SUITE 四季島」初代総料理長 岩崎均と 現総料理長 池内英治による料理

「TRAIN SUITE 四季島」が運行する東日本各地から、三陸産鮑、山形県スーパージャンボ舟形マッシュルームや常陸牛など、岩崎と池内が選び抜いたこだわりの食材を使ったフルコースを提供します。今回は能登復興の思いをこめて、輪島ふぐなども使用いたします。また、コースの締めくくりの食事には「四季島」車内でも提供したことのある、エドмонт内の鮨「海彦」の職人が会場でにぎり鮨をふるまいます。



ホテルメトロポリタン エドмонт 総料理長 岩崎均

「TRAIN SUITE 四季島」初代総料理長／現：料理監修

1965年東京都大田区生まれ。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。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。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。



「TRAIN SUITE 四季島」総料理長 池内英治

1972年茨城県生まれ。調理専門学校（エコール・キュリネール国立）卒業後、1992年ホテルエドモント（現 ホテルメトロポリタン エドモント）へ入社。宴会調理（西洋料理）では、日本人で初めてミシュランの星を獲得した中村勝宏に師事し食材の仕入れから料理の仕上げまで全ての部門を経験。2007年ホテルメトロポリタン丸の内「Dining & Bar TENQOO」副料理長に就任、当時の料理長 岩崎均のもとで研鑽を積む。2016年7月「Dining & Bar TENQOO」料理長に就任。2023年4月より「TRAIN SUITE 四季島」の3代目総料理長に就任し現在に至る。

・ピアノとヴァイオリンの生演奏

「TRAIN SUITE 四季島」の車内でも多くのゲストを魅了してきた、ピアニスト松宮奈央とヴァイオリニスト神山里梨による二重奏をお楽しみいただけます。



ピアニスト 松宮奈央

東京都大田区生まれ。4歳からピアノ、その後エレクトーンを始め高校在学中に出場したビクターのコンクールで入賞したのを機にKAWAI 楽器デモンストレーターへスカウトされる。音楽教室でのピアノ、エレクトーン指導やヒルトンホテル、銀座マキシム・ド・パリなど、都内近郊ホテルのロビー、レストラン、バーラウンジで演奏。2017年ティン・チョー・ミャンマー大統領夫妻来日の際にピアノソロ演奏。2018年ウィーン交響楽団首席チェロ、吉井健太郎氏と共演。2021年東京オリンピック Tokyo2020 イベントで IOC バッハ会長来日の際にピアノソロ演奏。2021年から「TRAIN SUITE 四季島」にてピアノソロ、ヴァイオリンとのデュオで演奏。東京湾クルージングレストラン・シンフォニーにてサンセットクルーズ、ディナークルーズなどでピアノソロ演奏。

ヴァイオリニスト 神山里梨

神奈川県川崎市生まれ。東京音楽大学付属高校を経て、東京音楽大学を卒業。第17回全日本芸術コンクール第1位、第25回万里の長城杯国際音楽コンクール第3位。これまで、ソリストとしてブラームスの二重協奏曲、チャイコフスキーのヴァイオリン協奏曲をオーケストラと共演。ソロ、アンサンブル、オーケストラ、アーティストサポート（菅田将暉、藤巻亮太、森山直太朗、ジェジュン、ジュンスなど）など幅広いジャンルで活動している。また演奏活動だけでなく、カワサキミュージックキャストコンサートコーディネーターとして区役所ロビーコンサートを始め川崎市内の様々なコンサートの運営に携わるなどしている。現在演奏活動の傍ら、自宅にて経堂ヴァイオリン教室を運営。



・「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、特別感のあ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き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 JR 東日本びゅうツーリズム&セールス

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

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）