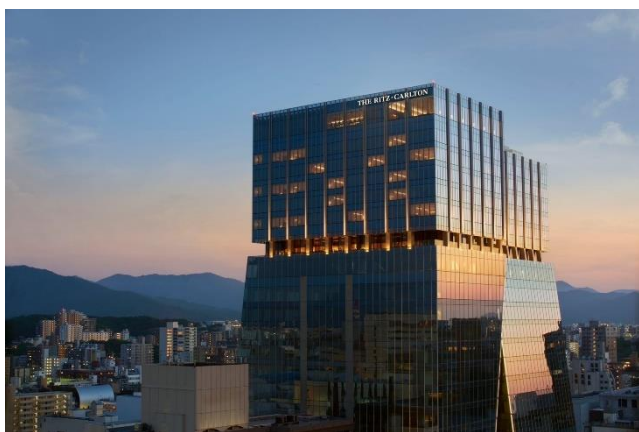


ミシュランスターに輝く 日本料理「乃木坂しん」×ザ・リッツ・カールトン福岡 九州の豊かな食材をあますことなく料理として紡ぎだす フォーハンズディナーを九州で初開催



「お店に関わるすべての人・モノ・コトとの出会いを楽しんでいただく」をコンセプトに、唯一無二の料理とワインペアリングの提供を目指す「乃木坂しん」（運営ザ・フライング・ストーンズ株式会社/東京都港区/代表取締役 飛田泰秀、店主石田伸二）は、この度、ザ・リッツ・カールトン福岡にて、2人のシェフによる『Kaiseki 4 hands Dinner & Lunch』を7月13日（土）・14日（日）に開催することを決定。魅力的な食材の宝庫として知られる九州地方の素材をふんだんに使い、乃木坂しん・石田伸二氏と幻珠・中島弘貴氏が織りなす繊細な会席料理と、2022年度版ゴ・エ・ミヨジャパン ベストソムリエを受賞した飛田泰秀氏がセレクトするワインや日本酒とのマリアージュをご用意。まさに「九州を味わい尽くす」貴重な機会となっています。日本料理「幻珠」にて7月13日（土）ディナー、14日（日）ランチ、そして夜にはモダンウェスタンレストラン「Viridis」にてシャルル・エドシックのメーカーズコラボレーションディナーも開催。乃木坂しんとザ・リッツ・カールトン福岡が共鳴しあい、日本料理のさらなる魅力を紡ぎだす2日間となっています。

長年ミシュランの星に輝き続け、国内外のグルメを愛する多くのゲストから愛されてきた「乃木坂しん」。提供する日本料理や店内の意匠などの細部で奥ゆかしさを表現しつつ、オーナーの飛田がゴエ・エ・ミヨの年間ベストソムリエに輝いたことに代表されるように、日本料理とワインが自然なかたちでそこにある空間・風景を目指したサービスを通じて、訪れる方たちの五感を豊かに満たしてきました。その成果は8年連続ミシュランガイド東京一つ星にも表れています。

思いがけない組み合わせやペアリングで驚きを与える石田と飛田の至極のハーモニーはまさに乃木坂しんの神髄。今回、ザ・リッツ・カールトン福岡を舞台に提供される数々の献立は、九州の豊かな自然の中で育まれた旬の食材の魅力を最大限に引き出した、生命力にあふれた逸品。

乃木坂しんとザ・リッツ・カールトン福岡が渾身を込めて贈る2日間をお楽しみください。

【Kaiseki 4 hands Dinner & Lunch 開催概要】

- ・ 名称：Kaiseki 4 hands Dinner & Lunch
- ・ 日時：①7月13日（土）18:30～ ※DOOR OPEN：18:00
②7月14日（日）11:30～（最終入店 13:30）
- ・ 場所：ザ・リッツ・カールトン福岡 18F 日本料理「幻珠」
（福岡市中央区大名 2-6-50 福岡大名ガーデンシティ）
- ・ 価格：①44,000 円（税・サービス料込）
※ワイン・日本酒ペアリング付き～
②20,000 円（税・サービス料込）
- ・ シェフ：乃木坂しん 石田伸二 氏 / 幻珠 中島弘貴 氏
- ・ ソムリエ：乃木坂しん 飛田泰秀 氏
- ・ 内容：魅力的な食材の宝庫として知られる九州地方の素材をふんだんに使い、石田氏と中島氏が織りなす繊細な会席料理と、2022 年度版 ゴ・エ・ミヨジャパン ベストソムリエを受賞したシェフソムリエ 飛田氏がセレクトするワインや日本酒とのマリアーージュをご用意。まさに「九州を味わい尽くす」貴重な機会となっています。
- ・ 予約：①WEB (<https://www.sevenrooms.com/experiences/genjyufukrz/-44-000-kaiseki-4-hands-dinner-4620544723746816>)
②<https://www.sevenrooms.com/experiences/genjyufukrz/-20-000-kaiseki-4-hands-lunch-6494837648752640>

【Maker's Collaboration Dinner 開催概要】

- ・ 名称：Maker's Collaboration Dinner
- ・ 日時：②7月14日（日）18:30～ ※DOOR OPEN：18:00
- ・ 場所：ザ・リッツ・カールトン福岡 18階 18F 「Viridis」
（福岡市中央区大名 2-6-50 福岡大名ガーデンシティ）
- ・ 価格：44,000 円（税・サービス料込）
※ワインペアリング付き～
- ・ シェフ：KOGISHI 小岸明寛 氏 / 乃木坂しん 石田伸二 氏
- ・ ソムリエ：シャルル・エドシック ブランドアンバサダー 太田賢一 氏
- ・ 内容：昨年 11 月福岡で KOGISHI をオープンしたシェフ小岸氏と乃木坂しん 石田氏が 2 人で紡ぎ出す献立をコースにして提供。ワインはシャンパンチャーリーをフラッグシップとしたシャルル・エドシックのポートフォリオをお楽しみいただけます。
- ・ 予約：WEB (<https://www.sevenrooms.com/experiences/viridisfukrz/-x-kogishi-charles-heidsieck-collaboration-dinner-5876970038329344>)

【乃木坂しんについて】

銀座やパリの星付き日本料理店で経験を積んだ料理人の石田伸二とフランス料理や日本料理の数々の名店で経験を積んできたソムリエの飛田泰秀が出会い、2016 年に開業。当時まだ珍しかった日本料理のおまかせコースにワインをペアリングさせるスタイルは、食通や飲食業界で注目を集め、開業わずか半年で世界的グルメガイド「ミシュランガイド東京」で一つ星を獲得。翌年 12 月に発表された「ゴエ・エ・ミヨ 2018 年版」でも 3 トックの高評価で掲載され、2022 年版では飛田が年間ベストソムリエに選出されました。

- ・ 乃木坂しん公式 Instagram: https://www.instagram.com/nogizaka_shin/

【報道関係者からのお問い合わせ先】

乃木坂しん PR 事務局 担当：藤岡 TEL：03-6436-7821 MAIL：fujioka@sora-hana.jp