

NEWS RELEASE  
報道関係者各位

## トップシェフたちの饗宴 Vol.3

～イル ギオットーネ 笹島 保弘  
×  
創作中華 一之船入 魏 禧之～

Produced by ジョード 門上 武司

ANAクラウンプラザホテル京都（京都市中京区）は、ご好評いただいておりますイベント“トップシェフたちの饗宴”の第3弾を開催いたします。

フードコラムニスト ジョード 門上 武司氏プロデュースによる食のイベントでは、これまで「祇園さゝ木×エスコヤマ」「アルケッチャーノ×田鶴農園を開催してきました。今回は、「イタリアの中の京都州」をコンセプトに、伝統的な京野菜と地素材をイタリアの調理法で洗練された京都初のイタリア料理を手がける“イル ギオットーネ”笹島 保弘氏と、京都の無農薬食材をふんだんに取り入れ、徹底した食材へのこだわりと、和洋を融合した創作中華を提唱する“京風創作中華 一之船入”魏 禧之氏をお迎えし、京都を代表する二人のシェフが「冬の京都」をテーマに1日限定の夢の饗宴です。ここでしか味わえないイタリアンと中国料理の融合を是非お楽しみください。



# トップシェフたちの饗宴 イル ギオットーネ 笹島 保弘×創作中華 一之船入 魏 禧之



「イル ギオットーネ」 笹島 保弘  
〈京都・東山/レストランテ〉

02年、「京都発信」のイタリアンを目指し独立。「イル ギオットーネ」を開く。05年11月には東京・丸の内には「イル ギオットーネ 丸の内」を開店。ジョルジオ・アルマーニ氏主催のチャリティーディナーに料理人として参加するなど、活動は多岐にわたる。08年10月、鴨川沿いに「イル ギオットーネ クチネリーア」、10年には四条烏丸に「パール イル ギオットーネ」を、さらに13年、大阪・グランフロント大阪に、コラボレーション店舗「コードルック+イルギオットーネ」を開店。



「創作中華 一之船入」 魏 禧之  
〈京都・京都市役所/中国料理〉

11歳から実家である横浜中華街の湖南料理店「明揚」の調理場に立ち、18歳から全国の有名中華料理店で修行。その後、中国に渡り、特級調理士の資格を取得。帰国後、横浜中華街「萬珍楼」での修行を経て同店の総支配人となり、94年に「創作中華 一之船入」をオープン。05年、最高級調理士の資格を授与され、09年に台湾美食展世界中国料理大会銅賞。そして10年に、飲茶と中華のお店「魏飯夷堂」三条店を開く。12年10月、国際評議委員に選ばれる。13年に「魏飯夷堂 北新地」を開店



日時：2014年 12月1日（月）

【第一部】 受付 11:30 a.m. 食事 12:00 a.m. ~  
【第二部】 受付 18:00 a.m. 食事 18:30 a.m. ~

※限定70名

※一部、二部とも料理内容は同じです。

会場：ANAクラウンプラザホテル京都  
2F「平安の間」

料金：16,000円（税金・サービス料込、ソフトドリンク付）  
※アルコールは別途オーダー制

## ANAクラウンプラザホテル京都について

ANAクラウンプラザホテル京都がある京都の堀川二条は平安時代、日本史上初の関白宣下を受けた藤原基経の邸宅でした。平安京の中でも「最高の館」と謳われた堀河院跡に立地し、庭園の一部が当ホテル駐車場の東北角に復元され、往時の姿をしのぶことができます。江戸時代、当時大ベストセラーになった「養生訓」の著者で儒学者の貝原益軒の学問の師匠である松永昌三の講習堂跡の石碑がホテル入口（東堀川通り）に建てられています。天保年間から幕末まで二条城の大手門の正面に立地することから、越前松平家が藩主を務めた福井藩邸がこの地にありました。

明治維新後の廃藩置県を経て、旧三井財閥の三井家京都本邸となり、第二次世界大戦後の財閥解体ののち裕進観光株式会社がこの地を取得。1963（昭和38年）より、京都全日空ホテルの前身である「二条観光ホテル」を営業しておりました。1986年（昭和61年）6月25日に開業した「京都全日空ホテル」は、2013年2月1日にANAクラウンプラザホテル京都として共同ブランド化しました。古都京都の中央に位置し世界文化遺産「二条城」のほとりにたたずむ寛ぎのホテルとして、ビジネスやレジャーのご宿泊、レストラン、そして宴会や婚礼の会場として、これからも国内外の幅広いお客様に愛されるホテルとして一層のサービス向上に努めてまいります。URL：[www.anacpkkyoto.com](http://www.anacpkkyoto.com)



：本件に関するお問合せ先：

ANAクラウンプラザホテル京都 企画担当 桐山 淳子  
TEL：075-231-1155（代表） FAX：075-252-8577 E-MAIL：[marketing@anacpkkyoto.com](mailto:marketing@anacpkkyoto.com)