

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2020 年 10 月 27 日
京阪ホテルズ&リゾート株式会社
琵琶湖ホテル

湖国の恵みとイタリアンの融合が織りなす美食空間

カルペ ディエム
開催日限定イベント、シェフズ・カウンター「Carpe diem」

琵琶湖ホテルで、11 月・12 月の金曜日に 4 日間開催

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：前田 義和）は、2020 年 11 月 20 日（金）から 12 月 11 日（金）までの毎週金曜日、開催日限定でシェフズ・カウンター「Carpe diem（カルペ・ディエム）」を開催いたします。

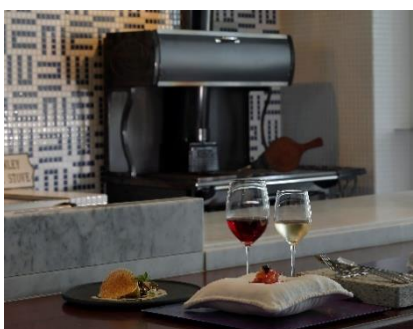


本場イタリアはじめ、世界に名だたる星付きのレストランで腕を磨き、経験を重ねたシェフ・菱田。彼の自由な発想と感性と情熱が生み出す、独創的な料理を心ゆくまで味わっていただける、とっておきの美食カウンターです。琵琶湖ホテルが長年培ってきた「里山の食彩プロジェクト」の取り組みを継承し、食の宝庫「滋賀」の食材をふんだんに用い、そのおいしさを最大限に引き出した全 8 品。とりわけ、お客様の目の前で焼き上げ、仕上げる、伝統の薪ストーブ「スタンレー・クック・ストーブ」を使った料理は、薪窯の芳醇な香りとライブ感にあふれた絶品です。そして、料理一皿ごとにソムリエ日本一の称号を持つシェフソムリエ岩田がドリンクをペアリング。おいしさをさらに豊かに、魅力的に昇華します。シェフズ・カウンター「Carpe diem（カルペ・ディエム）」がオープンする“この瞬間”だけの食体験を、ぜひご堪能ください。

※「Carpe diem（カルペ・ディエム）」：ラテン語。「その瞬間を大切に」「その瞬間をたのしめ」という意味。

シェフズ・カウンター「Carpe diem（カルペ・ディエム）」コース内容

<アミューズ>琵琶鱒 紫蘇 キャビア <オードブル>近江黒鶏 鮎鮓 <パスタ>自家製パスタ 滋賀県産卵を使ったラザニア <リゾット>滋賀県産棚田米 近江牛のラグー トリュフ <魚料理>鰻 近江あられ フォアグラ <肉料理>バームクーヘン豚 百合根とバームクーヘンのピュレ <デザート①>モッツアレラチーズ ブランマンジェ アドベリー <デザート②>無花果 ヨーグルト、パン、コーヒー（ハンドドリップ）または紅茶



スタンレー・クック・ストーブ

アイルランドで生まれ、アメリカ北部やカナダなどの家庭で 100 年近くにわたり親しまれてきた「スタンレー・クック・ストーブ」。信頼性の高い家庭用暖房器具としてはもちろん、調理システムとしても活躍する伝統の薪ストーブです。懐かしさが漂う力強いフォルム、使い勝手を配慮した機能的なレイアウト、そして何よりも強力な火力が特長。素朴なカンントリーライフを思い起こされ、家族や友人との温かいふれあいと、自然の火で作る料理のたのしみを彷彿させます。ガスや電気で作る料理とは一味違う、幸せな“薫り”とおいしさをご満喫ください。

★追加オプション★ シェフソムリエ岩田渉監修ペアリングコース お一人様¥6,000

「ルイ・ロデール・ブリュット・プルミエ」や「カレラ・ピノノワール・セントラルコースト」など、料理に合わせた 6 種類のワインをご用意。

シェフズ・カウンター「Carpe diem（カルペ・ディエム）」概要

開催日：2020 年 11 月 20 日（金）・27 日（金）、

12 月 4 日（金）・11 日（金）＜全 4 日間の限定開催＞

開催時間：18:30～ ※みなさま一斉にお料理の提供を始めさせていただきます。

開催場所：琵琶湖ホテル 2 階「ダイニング 菜」内 カウンター席

料金：お一人様 ¥15,000

定員：各日 8 名 ※3 日前までに要予約（ただし、定員になり次第受付終了）※最少催行人数 6 名

お問合せ：TEL.077-524-1225（レストラン予約／10:00～18:00）

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/event/carpe-diem_2020/

★★★12 月 18 日（金）にスペシャルイベント開催予定★★★

菱田 雅己 Masaki Hishida

「Carpe diem（カルペ・ディエム）」シェフ

1983 年生まれ。

友人に恵まれた高校時代。進路によって離れ離れになっても

自分が皆の帰る場所を作れたらと、飲食業界を志す。

調理師専門学校卒業後、実際に料理人として働き出してみた結果、

「料理のプロとして、その頂点を見たい」と 26 歳で渡伊、

1 つ星から 3 つ星まで研修含め様々なレストランで 6 年間腕を磨く。

※代表的な勤務レストラン

・Ristorante gualtiero marchesi

レストラン グアルティエロ マルケージ

・Ristorante Da Vittorio レストラン デ ヴィットリオ

・Ristorante La pergola レストラン ラ ペルゴラ

「ハイツ・ベック東京」出店と共に帰国。スーシェフとして勤務。

2017 年ミシュラン 1 つ星を獲得。2018 年 3 月、長期休暇を利用してペルー研修へ。

※主な研修先

・Central セントラル ・Astrid y gaston アストリッド イ ガストン

2018 年 8 月に、京阪ホテルズ&リゾート株式会社入社、

THE THOUSAND KYOTO イタリアン「SCALAE」シェフを経て、現在に至る。



岩田 渉 Wataru Iwata

THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ

1989 年愛知県生まれ。

同志社大学に在学中、留学先のニュージーランドでワインに魅了され、

4 年間ワインの勉強に没頭する。

大学卒業後、2014 年にソムリエ資格取得。

同年京都のワインバー「Cave de K(カーヴ・ド・ケイ)」のソムリエに着任。

2019 年 9 月に現職、

THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ就任。

※主な受賞歴

2017 年「第 8 回全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝。

2018 年「第 4 回 A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」

優勝。2019 年ベルギー開催「第 16 回 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」では、

アジア・オセアニア代表として出場し準決勝進出を果たす。



日本で今最も注目されているソムリエの一人。田崎真也氏以来の日本人「ソムリエ世界一」を目指すワイン界のホープ。

新型コロナウイルス感染症に関する取り組み

【新しい生活様式の中のホテルライフ お客様の安全・安心のために～STAY at HOTEL～】

お客様の健康と安全を第一に考え、お客様に安心してご利用いただけるよう、

「琵琶湖ホテル 安全・安心基本ポリシー」に基づき、営業しております。

詳細 URL : https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/biwakohotel_safety_security_policy/

※料金は、消費税・サービス料込 ※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

※仕入れなどの都合により、メニュー内容や食材が変更になる場合がございます。

<このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>

京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社 琵琶湖ホテル セールス部企画課／矢野・大林

TEL : 077-524-0016 FAX : 077-524-8318

Email : bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp

