

報道関係者各位

## 本館 31 階に新レストランオープン！ フレンチレストラン「トランテアン(Trente et un)」

### 平成 24 年 5 月下旬 開業

株式会社神戸ポートピアホテル(神戸市中央区、総支配人 森下榮生)は、平成 24 年 5 月下旬最上階の本館 31 階に新しいフレンチレストラン「トランテアン(Trente et un)」を開業いたします。

店名の「トランテアン」は、フランス語で 31 の意。ホテル開業 31 年目の新たな展開と本館 31 階に位置するレストランであるということから、キーワードの 31 を名づけました。

ポートピアホテルの新たな歴史の幕開けとしてふさわしいレストランにすべく、あらたな技術提携先と交渉を進め、1 月下旬に正式契約締結を予定しております。

料理長は、「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」に 2009 年日本代表として出場し、アジア大会で優勝、国際本選で世界 8 位に入賞した実績をもつ佐々木康二(ささき やすじ)が務めます。これまで、国内外での数多くの経験や知識をいかし、ポートピアホテル フレンチレストラン「アラン・シャペル」の料理長として、豊かな発想と地元の素材をいかした料理が好評をいただいております。これからは深い情熱と高度な技術で、独自の料理を開発し、提供いたします。

これにより、30 年間にわたりご愛顧いただきましたフレンチレストラン「アラン・シャペル」は平成 24 年 3 月 25 日の営業を持って閉店いたします。ホテル開業時より、永きにわたる格別のご厚誼に深く感謝申し上げます。新しいレストラン事業をとおして、神戸発展の一翼を担い、1 人でも多くのお客さまにしあわせな時間を提供できるよう、さらなるサービスの向上を目指してまいります。

#### <新レストラン概要>

■ 店名 ; フレンチレストラン「トランテアン (Trente et un)」

■ オープン ; 平成 24 年 5 月下旬予定

■ 場所 ; ポートピアホテル 本館 31 階

■ 料理長 ; 佐々木康二(ささきやすじ)

1967 年生まれ。岡山県出身。大阪あべの辻調理師専門学校卒業。海外での研修や長崎ハウステンボス迎賓館レストラン「エリタージュ」料理長を経て、2008 年 9 月「アラン・シャペル」料理長補佐。2009 年 1 月「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」に日本代表で出場。アジア大会で優勝。国際本選で世界 8 位入賞。2009 年 8 月より「アラン・シャペル」料理長。2012 年 5 月より「トランテアン」料理長就任予定。



#### <このリリースに関するお問い合わせ>

株式会社神戸ポートピアホテル 営業本部 営業企画 伊藤剛・吉田雅美・高永みか  
〒650-0046 神戸市中央区港島中町6丁目 10-1 / Tel.078-303-5223(直通) Fax.078-303-5228(直通)  
E-mail ito@portopia.co.jp myoshida@portopia.co.jp takanaga@portopia.co.jp