

報道関係各位

## フランス ミシュラン二つ星シェフ 来日！ 「マチュ ヴィアネの料理を愉しむ会」

11/9～11/12 神戸ポートピアホテル フレンチレストラン トランテアンにて開催

神戸ポートピアホテルは、2023年11月9日(木)～12日(日)の期間、ホテル最上階のフレンチレストラン トランテアンにて『マチュ ヴィアネの料理を愉しむ会』と題した美食フェアを開催します。2023仏ミシュランガイド二つ星レストランのオーナーシェフ、マチュ ヴィアネ氏が来日し、創造性あふれる秋の新作メニューを披露するほか、9日の夜には鉄板焼レストランにて、フレンチと鉄板焼がコラボするスペシャルイベントも開催します。

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/trente/fair/#!fair-8>



神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）は、2023年11月9日（木）～12日（日）の期間、フレンチレストラン トランテアン（本館31階）で、『トランテアン美食フェア マチュ ヴィアネの料理を愉しむ会』を開催します。マチュ ヴィアネ氏は、トランテアンの提携店でありミシュランガイド フランス2023の二つ星レストランである「ラ メール ブラジエ」のオーナーシェフで、2004年に MOF（フランス国家最優秀職人章）を受章、「ワールドレストランアワーズ2019」クラシカル部門最優秀賞に輝いた経歴を持ちます。

2023年5月の同フェアは好評を博し、200名近くのお客さまにヴィアネシェフの本場フレンチの味をご堪能いただきました。11月の来日では、初日の11月9日（木）のディナータイムに、ホテル内鉄板焼レストラン 但馬（本館2階）にて『鉄板焼 Le style du chef MATHIEU VIANNAY』と題したフレンチと鉄板焼のコラボイベントを開催し、普段フランスでは使用しない鉄板の上で調理するフランス料理を披露します。目の前で二つ星シェフの妙技をご覧いただける、またとない機会となります。

### 催事名

フレンチレストラン トランテアン 美食フェア マチュ ヴィアネの料理を愉しむ会 ～フランス・リオン「ラ メール ブラジエ」の味を愉しむ4日間～

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/trente/fair/#!fair-8>

### 開催期間

2023年11月9日(木)～12日(日)

### 開催場所

フレンチレストラン トランテアン（神戸ポートピアホテル 本館31階／兵庫県神戸市中央区港島中町6-10-1）

11月9日ディナータイムのみ 鉄板焼 但馬（神戸ポートピアホテル 本館2階）

## 概要

### ・平日のスペシャルテ（11月9日・10日）

ヨーロッパ、そして地元兵庫の食材を中心に、リヨンの最先端の味をコース仕立てに。麗しい盛り付けはもちろん、秋の食材を活かしたフレンチをお楽しみください。

料金 ; <ランチコース> お1人さま 15,000円

<ディナーコース> お1人さま 24,000円 ※11月10日のみ

### ・週末のスペシャルテ（11月11日・12日）

リヨンの伝統的な料理を現代風にアレンジした、斬新かつ繊細なヴィアネシェフ渾身の料理の数々。ドラマチックな展開のコース料理を、五感でご堪能ください。

料金 ; <ランチコース> お1人さま 17,000円

<ディナーコース> お1人さま 27,000円

### ・特別イベント『鉄板焼 Le style du chef MATHIEU VIANNAY』《予約制》

日時 ; 2023年11月9日（木） 予約可能時間17:30～19:30（営業は21:30まで）

料金 ; お1人さま 27,000円

場所 ; 鉄板焼 但馬（神戸ポートピアホテル 本館2階）

フレンチと鉄板焼のコラボレーションをお楽しみいただける、一夜限りのスペシャルイベント。厳選した食材をマチュ ヴィアネ氏が目の前で焼き上げ、フレンチスタイルにアレンジします。素材の魅力を最大限に引き出す、ライブ感溢れるフレンチの世界をご体感いただけます。

※予約状況により相席となる場合があります

## ご予約・お問い合わせ

ホームページ <https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/trente/fair/#!fair-8>

レストラン総合案内 Tel.078-303-5207（10：00～17：30）

### マチュ ヴィアネ 氏

フランス料理界から実力派シェフとして大きな注目を集めている1人。2004年に MOF（フランス国家最優秀職人章）を受章、2008年、フランス・リヨンの歴史的な名店「ラ メール ブラジエ」を取得し、翌年、ミシュランガイド二つ星獲得。2019年には「ワールドレストランアワーズ2019」クラシカル部門で最優秀賞を受賞しました。ゆるぎない「リヨン料理の担い手」として知られています。



マチュ ヴィアネ 氏

### ラ メール ブラジエ

1921年、ウジェニー・ブラジエ氏がフランスのリヨンに開業。1933年女性シェフとして初めてミシュランガイド三つ星を獲得。ポール・ボキューズ氏をはじめ、多くの優れた料理人たちを育てたことでも知られています。2008年にマチュ ヴィアネ氏がオーナーシェフとして同店を取得しました。



ラ メール ブラジエ

### フレンチレストラン トランテアン

ポートピアホテル本館最上階、ホテルのメインダイニングとして、「アラン・シャベル」閉店後の2012年にオープン。ラ メール ブラジエの初の提携店として開業しました。

<ランチ> 11:30～15:00（ラストオーダー14:00）

<ディナー> 17:30～21:30（ラストオーダー20:00）※土・日曜日、祝日は17:00～

※表記料金には税金・サービス料が含まれています。

※トランテアンのご利用は中学生以上の方とさせていただきます。



フレンチレストラン トランテアン

### <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 総支配人室 営業企画 万庭 奈々恵

Tel.078-303-5223（直通） Fax.078-302-1137 E-mail pkikaku@portopia.co.jp