

「Nippon Cuisine～時空之旅～」誕生於虹夕諾雅 東京

時間：10月1日至10月31日

日式旅館「虹夕諾雅 東京」將在 2019 年 10 月 1 日至 10 月 31 日期間，提供回顧日本飲食文化變遷的特別套餐「Nippon Cuisine～時空之旅～」。特別套餐是從自古以來的日本飲食文化中獲得靈感，旅館希望在透過特別套餐展示日本飲食文化魅力的同時，讓大家重新認識日本的食材及飲食文化的價值。



所謂「Nippon Cuisine～時空之旅～」

虹夕諾雅 東京是一座具有日本傳統風格且符合現代人生活習慣的舒適日式旅館。位於旅館地下 1 樓的餐廳，以一直以來支撐著日本飲食文化的魚類食材為主，提供結合了日本富饒大自然孕育的食材和法國烹飪技法的套餐「Nippon Cuisine（日式菜餚）」。套餐使用大量的魚類食材，在法國菜中難覓其蹤的魚類和通常會被丟棄的部位也會出現在套餐內。

研發的背景

擔任廚師長的濱田統之先生在思考用於 Nippon Cuisine 的食材時，意識到自古以來日本本土的天然食材才算是真正的日本食材，並由此確立了「製作以日本天然食材的魚和蔬菜為主角的菜餚」的理念。現在剛好正值日本年號變更、迎來新時代之際，讓他產生了在 Nippon Cuisine 中加入「時代」要素、為大家提供繼承日本傳統飲食文化的特別套餐的想法。透過這些靈感來自各個時代使用的食材和烹飪方式的菜餚，濱田先生希望讓大家重新認識日本飲食文化的歷史和獨特性，並成為重新思考日本飲食價值的契機。

三大特點

1 探索日本飲食文化的歷史

餐廳供應一道道探索日本飲食文化變遷的秋季限定菜餚。

自史前時代起，從土器的出現到形成以米和魚為中心的日本傳統飲食文化，以及近代的西洋化等，日本的歷史中誕生了各式各樣的飲食文化。套餐內包含令人聯想到舊石器時代的「菊石化石造型海螺肉」、從彌生時代包裹黏土烤魚獲得靈感的「黏土金眼鯛」等菜餚，濱田先生以獨有的品味，採用貫通古今各個時代使用的食材及烹飪方式予以表現，從套餐的前菜到甜品，無不蘊含了日本飲食文化的歷史。



菊石化石造型海螺肉

2 連結並流傳至下個時代的菜餚

在匯聚世界各地一流食材的東京市場裡，稀少的高級魚類被貼上品牌標籤並賣上高價的同時，那些被捕撈起來的小雜魚卻被認為沒有價值而遭到丟棄。此外，據說由於種子的問題及缺乏種植接班人，日本每年有數百種本土蔬菜消失。濱田先生覺得身為一位廚師，在與各種食材接觸的時候，在看起來「沒有價值」的食材中找到新的價值，並令其流傳到後世，是一件極為重要的事。濱田先生希望透過提供這些親自挑選的日本天然食材，進一步將世界上不為人知的食材種類發揚光大。



親自進山尋找野菜的濱田先生

3 貫通古今、令人思潮起伏的優美環境

位於虹夕諾雅 東京地下 1 樓的餐廳環境雅緻優美，讓人聯想到地層的抹灰牆面也令人印象深刻。該套餐只有在這間餐廳內才能品嚐到，且每天限量供應 3 組，最多 6 人。不僅僅是菜餚，餐廳內也使用靈感來自各個時代的器皿和餐具，將為旅客營造貫通古今的特別用餐體驗。



虹夕諾雅 東京 吧台座位

「Nippon 菜餚～時空之旅～」概要

- 時間：2019 年 10 月 1 日～10 月 31 日
- 費用：1 人 30,000 日幣（稅和 10% 服務費需另付、住宿費需另付）
- 預訂方式：提前 7 天在官網上預訂
- 名額：每天 3 組，最多 6 人（最低用餐人數 2 人）
- 對象：虹夕諾雅 東京的住宿者
- *套餐從 18 點開始供應。
- *部分菜品的種類可能會根據情況而調整。

虹夕諾雅 東京廚師長 濱田統之 (Noriyuki HAMADA) 簡歷

1975 年 出生於鳥取縣。

18 歲起投身意大利菜的世界磨礪廚藝，24 歲轉為法國菜廚師。

2000 年 參加 FFCC 法國菜烹飪大賽

2004 年 博古斯世界烹飪大賽 日本大賽上有史以來最年輕的冠軍

2005 年 博古斯世界烹飪大賽 參加世界大賽

2007 年 獲選保羅·博古斯學院會員

2010 年 泰廷爵國際烹飪大賽 日本大賽 獲得第 3 名

2012 年 博古斯世界烹飪大賽亞洲大賽 亞軍

2013 年 博古斯世界烹飪大賽

法國總決賽 世界第 3 名 獲得銅牌

2016 年 虹夕諾雅 東京 廚師長

2017 年 博古斯世界烹飪大賽 30 週年紀念

在慶祝晚宴上為約 1,500 名來自世界各地的美食家提供魚類菜餚

