

## 大人の食育イベント 「科学する料理」と「ユーモア溢れる音楽」を 楽しむ一夜 グッチ裕三 ライブ&トークショー 開催のお知らせ

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区 代表取締役社長 土師総一）では2015年2月25日（水）ホテル宴会場「源氏の間」にて、大人の食育イベント「グッチ裕三 ライブ&トークショー」を開催いたします。

このイベントでは当ホテル総料理長 佐藤伸二の“伝統的な料理”と“科学する料理”に、グッチ裕三考案レシピの料理もお楽しみいただける「おいしさ」に「驚き」が加えられたサプライズディナーとユーモア溢れるエンターテイメントをお楽しみいただけます。

マイナス196℃の液体窒素や炭酸水素、高温でも溶けない特殊フィルム等を駆使した料理を楽しむ、おいしい「科学」の時間の後は、グッチ裕三のユーモア溢れる楽曲を、笑顔でお楽しみいただく「音楽」の時間が待っています。

学校では学ぶことの出来ない「科学」と「音楽」の特別授業を目や耳、舌と五感をフル稼働させてたっぷりとお楽しみいただける、新しいスタイルのホテルディナーショーを、ぜひ体感してみてください。



当ホテルは、ブランドプロミスである「人と人との心を結ぶホテル」として、今後も多くのお客様に楽しんでいただける商品を提供いたします。

### ホテルグランヴィア京都 大人の食育イベント 「グッチ裕三 ライブ&トークショー」

開催日 2015年2月25日（水）

時間 受付18:30～ デイナー19:00～ ショー20:00～

料金 18,000円（JR西日本ホテルズ会員価格16,000円）  
※料金にはショー、料理、飲物、税金、サービス料含む

会場 ホテルグランヴィア京都 3F 宴会場「源氏の間」

その他 ローソンチケット（Lコード51467）、セブン-イレブン（Pコード628-326）でも取扱い有  
（発売期間2015年2月22日（日）まで）

お問合せ ホテルグランヴィア京都 宴会予約係  
075-344-8888（大代表）



調理例

雲丹のエスプーマ盛り付け及び醤油オイル作成



特殊ガス充填



雲丹のエスプーマ（泡）  
作成



オイルと混じることの  
ないはずの醤油の風味  
だけをオイルに移す

PROFILE

**グッチ裕三**

1978年に「ビジーフォー」結成、六本木を中心に活動を開始。その卓越したユーモアセンスと歌唱力により独自のジャンルを確立し、「ものまね」ブームの立役者となる。

日本テレビ系列の音楽バラエティ番組『THE 夜もヒッパレ』では13年間レギュラーを務めた。

1992年からはソロとして「グッチ裕三とグッチーズ」を結成。料理の腕にも定評があり、ジャンルを超えて活動の幅を広げている。



PROFILE

**佐藤伸二**

ホテルグランヴィア京都 取締役総料理長

1985年 第1回 SOPEXA 大阪大会 2位

1994年 TV東京 第3回フランス料理選手権優勝

2004年 大阪府技能顕功章（なにわの名工）受賞

2007年 厚生労働大臣表彰

レ・トックブランシュ国際倶楽部西日本地区委員長

京都司厨士協会副会長

関西シェフ同友会副会長 他



【このお知らせに関するお問合せ・画像データのご用命は】

\*\*\*\*\*

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都 営業推進室マーケティング・ITグループ

広報担当／木曾秀樹（きそひでき）・白谷宏徳（しらたにひろのり）

TEL075-342-5510／FAX075-342-5535／E-mail: h\_shiratani@granvia-kyoto.co.jp