

Dear Members of the Media:

2016年4月26日

レストラン格付けシステム「Opinionated About Dining」による
「クラシカル&ヘリテージ・レストランのトップ100」において
ミシェル・ブラス トーヤ ジャポーンが一位に選出

【2016年4月26日、ニューヨーク】Opinionated About Dining (OAD) は初めて「クラシカル&ヘリテージ・レストランのトップ100 (Top 100 Classical & Heritage Restaurants)」を発表し、北海道洞爺湖町、ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパに店舗を構える、ミシェル・ブラス トーヤ ジャポーン (Michel Bras TOYA Japon) が1位に選出されました。

このリストは過去25年間、1つの形を保って料理を提供してきたシェフが運営する世界の代表的なレストランを顕彰するものとなります。リストには12カ国が入っており、世界の料理王国フランスは33レストランを占め、その後にはイタリアの15レストラン、ドイツの10レストランが続いております。

シモーネ・カンタフィオ氏がシェフディレクターとして腕を振るうミシェル・ブラス トーヤ ジャポーンについて、OADの批評者より「並外れた料理を、同じく並外れた場所で味わいたい人は必ず訪れるべきだ。」とのコメントを頂いております。

1. Michel BRAS TOYA Japon
 2. Toroisgros
 3. Alain Ducasse- Louis XV
 4. Régis et Jacques Marcon
 5. Michel Guérard
 6. Dal Pescatore
 7. Schwarzwaldstube
 8. per se
 9. L'Ambroisie
 10. Robuchon Au Dôme
- 11位以下は以下URLをご参照ください。

<http://www.opinionatedaboutdining.com/2016/classical.html>

ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパには、2002年のホテル開業時より、ミシェル・ブラスの初の支店、ミシェル・ブラス トーヤ ジャポーンが営業をしていますが、毎年11月には、ミシェル・ブラス氏本人と現在本店を預かる子息セバスチャン・ブラス以下ブラスファミリー一同が来日し、恒例のミシェル・ブラスフェア来日特別フェアを開催しています。本年度は同じくホテル内で営業をしている、あらし山吉兆とのコラボレーションを企画しており、両レストランシェフ自ら北海道の優れた共通食材を発掘し、フレンチと日本料理の両分野で繰り広げられるディナーコースをご堪能いただけます。

また、本年7月8日(金)～9日(土)に、ミシェル・ブラス トーヤ ジャポーンと東京 ピエール・ガニエールによる2日間限りのコラボレーションガラディナーの開催を予定しております。

▽Opinionated About Dining について

OAD は世界を周遊して多くの料理を体験し、料理術に関して高い見識を持つ食通の専門委員が編纂する最高のレストラン格付けシステムです。

- # # # -

お問い合わせ、画像等のご要望は：
ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパ
マーケティング部、河内^{かわち}、奈良
TEL: 0142-473-1149
marketing@windsor-hotels.co.jp
www.windsor-hotels.com



(左より、ミシェル・プラス/シモーネ・カンタフィオ/セバスチャン・プラス)