

PRESS RELEASE

オーベルジュ ときと 「アルチザン」 コラボレーション企画 第一弾 石田和也 × オーベルジュ ときと SHOKKAN 【 触感 × 食感 】

Auberge TOKITO (オーベルジュ ときと)【株式会社立飛ホスピタリティマネジメント；東京立川市；取締役 COO 坂本裕之】は、「食」にまつわる日本文化のコラボレーション企画を「アルチザン・シリーズ」として継続展開を計画していますが、その第一弾として、12月9日(土)16:30より、日本最先端の「陶芸と食」をテーマに、『石田和也×オーベルジュときと SHOKKAN 【触感×食感】』を開催いたします。総合プロデューサー兼総料理長 石井義典(いしいよしのり)がロンドン時代から親交を深める備前焼の新進気鋭作家 石田和也(いしだかずや)氏をお迎えし、第一部のお二人による陶芸と食にまつわるお話と石田氏のろくろデモンストラーション、第二部がコラボレーションディナーの二部構成で開催いたします。

今回ご用意するおまかせコースの料理は、唯一無二の突出した個性を持つ石田氏の新作にインスピレーションを受けた石井総料理長と、様々なバックグラウンドを持つ料理人チームが創り上げるもので、日本料理の型に嵌らないユニークさと洗練された仕上がりが魅力です。

料金は、お食事(お飲物を含む)を含み、お一人様50,600円(消費税・サービス料込)。ご予約はオーベルジュ ときと、食房のご予約専用ページより承ります。

<https://www.tablecheck.com/shops/shokubo-aubergetokito/reserve>

石田和也×オーベルジュ ときと SHOKKAN 【 触感 × 食感 】

- 日付： 2023年12月9日(土)
会場： オーベルジュ ときと、宴会場「離れ」及び 食房
所在地： 東京都立川市錦町1丁目24番地26号
時間： 第一部： 16:30-17:30
・陶芸と食にまつわるトークイベント
・石田氏のろくろを使ったパフォーマンス
・備前焼の紹介VTR上映
第二部： 18:00-21:00
・コラボレーションディナー
料金： お一人様50,600円(消費税・サービス料込)
※料金には、お食事及びお飲み物(ウェルカムドリンク、お食事中・食後のドリンク)が含まれています。
ご予約： オーベルジュ ときと 食房のご予約専用ページより承ります。
<https://www.tablecheck.com/shops/shokubo-aubergetokito/reserve>
事前決済： 12月6日(水)まで。詳細は上記の申し込みサイトにて。
※キャンセル料： 2日前から前日17時までは50%、前日17時以降のキャンセルは100%を申し受けます。
お問合せ： オーベルジュ ときと コラボレーションイベント担当宛
042-525-2492(火曜日を除く、10:00-20:00)
ご注意： Auberge TOKITOのご利用は16歳以上となっております。
この企画に関する詳細は、オーベルジュ ときと 公式サイトをご覧ください。
<https://www.aubergetokito.com/information/aubergetokitocollaborationevent1/>

Auberge TOKITO

〒190-0022 東京都立川市錦町一丁目24番地26
1-24-26 Nishiki-cho, Tachikawa, Tokyo 190-0022 Japan
Tel 042-525-8888(代表) www.aubergetokito.com



唯一無二の突出した個性が光る石田氏の作品



石井和也氏 略歴

- 1986 岡山県備前市に生まれる
- 2007 備前焼人間国宝 伊勢崎 淳氏に師事
- 2011 渡英 イギリスで語学、研鑽を積む
- 2015 日本伝統工芸展 中国支部展 教育長賞受賞
- 2016 Oxford 大学 客員教授として招聘
- 2020 備前で採掘した磁器での作品作りに取り組む
- 2022 個展 天満屋岡山店
- 2023 個展 The Delicate eyes (Australia)

- ### -

このリリースに関するお問合せ： (株)立飛ホスピタリティマネジメント マーケティング
谷垣内 (たにがいと) 村山、須田

TEL: 042-540-7757 E-MAIL: communications@soranohotel.com

本リリースに掲載されている画像は、以下よりダウンロードいただくことができます。

<https://xgf.nu/msSj8> (有効期限：2023年11月30日(木) / パスワード：toki)

Auberge TOKITO (オーベルジュ ときと)

株式会社立飛ホスピタリティマネジメントが、SORANO HOTEL (2020年6月開業)に続き、都心からはおよそ40分、JR南武線「西国立」駅から徒歩1分の場所に開業。地元の老舗料亭「無門庵」跡地に、その歴史的建物の一部と庭園部を残し、それぞれ独立した食房と茶房、宿房からなるオーベルジュに生まれ変わりました。日本建築と現代的な様式が美しく融合する上質で心地よい空間に、周囲の環境に邪魔されない静寂な時間が流れます。施設名の由来ともなる、ゲストのあらゆる「とき」に寄り添ったおもてなしで、広く国内外のお客様をお迎えしています。

Auberge TOKITO

株式会社立飛ホスピタリティマネジメント

〒190-0022 東京都立川市錦町1丁目24番地26号

<https://www.aubergetokito.com/>