

報道関係者各位

2016年4月19日

ミシュランガイド 2015・2016 1つ星  
「Difference ディファランス」藤本義章シェフ招聘フェア  
@ホテル日航福岡「レ・セレブリテ」  
6/17（金）～19（日）【完全予約制】



株式会社ホテル日航福岡（福岡市博多区・総支配人:戸村純三）は、テーマレストラン「レ・セレブリテ」にて、2016年6月17日（金）～19日（日）の3日間、大阪1つ星レストラン「ディファランス」の藤本義章シェフを招いて、招聘フェアを開催します。

2015年、2016年とミシュランガイドの1つ星を取得した大阪の「Difference ディファランス」がホテル日航福岡に初来福します。藤本義章シェフが手掛ける斬新かつ独創的な料理は驚きと感動を生み出します。旬の食材を存分に活かした、冴えわたる技と感性から生まれる極上の逸品を是非ご堪能ください。詳細は下記の通りです。

【「ディファランス」藤本義章シェフ招聘フェア】概要】

- 期間：2016年6月17日（金）～19日（日）の3日間
  - 場所：2階テーマレストラン「レ・セレブリテ」092-482-1163
  - 価格：【ランチ】 11：30～14：30 お一人様 6,480円/8,640円  
【ディナー】 17：00～21：30 お一人様 16,200円/19,440円
- ◎お選びいただくメインディッシュにより、金額が異なります。  
◎税金・サービス料込

**【「ディファランス」藤本義章シェフ】**

1983年大阪府生まれ。

ホテル日航大阪「レ・セレブリテ」（大阪心斎橋）に11年間在籍し、その間、数々のフランス料理コンクールにて入賞を果たす。29歳の若さでスーシェフに就任、フランス料理が好きなお客様に支持されてきた。2013年7月12日、オーナーシェフとしてレストラン「ディファランス」をオープン。ミシュランガイド2015年度版から2年連続で1つ星を獲得。

【店名】「ディファランス」大阪府大阪市西区靱本町1-16-12 TEL:06-6479-1140

**2階テーマレストラン「レ・セレブリテ」**

■営業時間：11：30～14：30・17：00～21：30 ■席数：56席（全席禁煙）

フレンチレストラン「レ・セレブリテ」。磨き抜かれた技と洗練された感性で仕上げられたキューイジーヌ。シェフ森田の思いがこもった一皿が特別な時間を彩ります。店内は小川フェレールによるインテリアデザインで、上品なパリの館を彷彿させる雰囲気演出。パリの街の石の色をイメージしたベージュ系の壁と天井、ロビーとのつながりを意識したパーゴラ天井に囲まれたインテリア。壁面のアートワークはパリのオペラ座を設計したフランスの建築家「シャルル・ガルニエ」による「ヌーベル・オペラ」の完成予想図であるが建築はなされていない。

ホテル日航福岡について ■客室数：360 ■本館：地上14階、地下3階 ■新館：地上3階、地下2階

ホテルチェーン「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル（NH I）」の国内8番目のホテルとして1989年7月8日に福岡市博多区に開業。ホテル日航福岡は、JR博多駅（博多シティ）から徒歩3分、利便性に優れたロケーションに位置する博多の国際級ホテルです。ハイクオリティを意識した客室空間はワンランク上の上質な滞在をお約束いたします。また全8種のレストラン&バーでは、博多ならではの旬の食材にこだわったお料理と心温まるサービスでおもてなしいたします。このほか2,000名を収容できる国際会議から大規模なイベントに対応可能な大宴会場「都久志の間」をはじめ、お客様の目的やシーンに合わせお選びいただける大小12の宴会場をご用意しております。ヨーロッパのゴシック聖堂をモチーフとした、石材はヨーロッパの大聖堂で使用されているもので形造られている新館3階の「チャペル プリエール」。チャペル後方には挙式用としては、西日本最大級のフランス・ケルン社製のパイプオルガンを配し、1999年に完成しました。挙式のみならずコンサートにも対応できる他にはない本格的なチャペルをご用意しております。 <http://www.hotelnikko-fukuoka.com/>

**■報道関係者各位からのお問い合わせ■**

株式会社ホテル日航福岡 営業部マーケティング課 TEL:092-482-1119（直通）FAX:092-482-3409

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2-18-25

西原綾子 [nishihara.a@hnf.co.jp](mailto:nishihara.a@hnf.co.jp)