

報道関係者各位



2018年8月7日

浦和ロイヤルパインズホテル
総料理長 竹下 公平 就任のお知らせ



ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社(所在地:東京都港区、代表取締役社長:井上 理)が運営する浦和ロイヤルパインズホテル(所在地:埼玉県さいたま市、以下当ホテル)は、本年9月1日より総料理長に竹下公平が就任いたします。

竹下は、当ホテルの宴会調理、ブッフェレストラン「ミケーラ」を経て、2006年より19階フレンチレストラン「レストラン RPR(アール・ピー・アール)」において料理を提供してまいりました。2015年には同レストランの料理長に就任し、料理の腕を磨く傍ら、若いシェフの育成にも力を入れております。これまで国内外の料理コンクールで優秀な成績を収めており、特に2011年「第3回オーギュスト・エスコフィエ国際コンクール」世界大会では優勝をし、卓越した料理センスと技術は国際的にも評価をされております。

竹下が得意とするのは、基本的かつ伝統的なフレンチのテイストを踏襲しつつ、現代風にアレンジしたスタイル。フレンチをどの世代にも美味しく親しみを持ってお召し上がりいただけるような料理の創作をモットーとしています。また、地元埼玉の食材も積極的に採用しています。

当ホテルでは、竹下が新たに総料理長に就任することで、さらなる進化を目指し、新しいホテルレストランの形を模索してまいります。引き続き「安心・安全な」食の提供に努めていく所存です。



■竹下公平(たけした こうへい)のプロフィールと受賞歴

<プロフィール>

1978年4月生まれ、40歳。石川県金沢市出身。

金沢国際ホテル、リーガロイヤルホテル東京を経て、2002年10月浦和ロイヤルパインズホテル入社。

宴会調理、ブッフェレストラン「ミケーラ」を経て、2006年9月レストランRPR(アール・ピー・アール)。

2015年7月浦和ロイヤルパインズホテル レストランRPR料理長に就任。

2018年9月より浦和ロイヤルパインズホテル 総料理長就任予定。

<受賞歴>

2008年9月 「第42回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン」決勝進出

2009年9月 「第43回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン」日本大会優勝

2009年11月 「第43回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」世界第4位入賞(フランス・パリ)

2010年10月 「第5回エスコフィエ・フランス料理コンクール」日本大会優勝

2011年2月 「第3回オーギュスト・エスコフィエ国際コンクール」世界大会優勝(ベルギー・ブリュッセル)

《 竹下公平 総料理長 就任記念特別メニュー 》

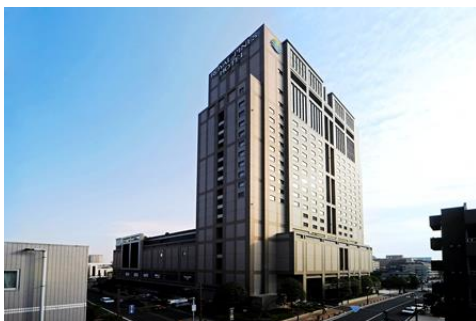
就任を記念した特別メニューを提供致します。

提供期間: 2018年9月1日(土)~11月30日(金)

会場: 19F レストランRPR

料金: 1名さま 12,000円 *サービス料(10%)、税金は別途

お問合せ・ご予約: レストランRPR TEL.(048)827-1165



浦和ロイヤルパインズホテルについて

所在地: 埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1

開業日: 1999年(平成11年)10月7日

主要施設: 客室196室、レストラン&バー8店舗、宴会場13室、チャペル、神殿、写真室、美粧室、衣裳室、駐車場、他

アクセス: JR「浦和駅」西口より徒歩7分。

電話番号: (048)827-1111(代表)

<http://www.royalpines.co.jp/>

*ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社について :- “Nationwide for all occasions”

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社は、「雨庵 金沢」、「インソムニア 赤坂」、「ハタゴイン」、「ホテル・アンドルームス」、「ランプライトブックスホテル」、「ロワジュール」、「チサン」などのブランドを有し、2018年8月現在、従業員約1,400名、ホテル数、49軒、総客室数7,441室の運営、フランチャイズ、アセットマネジメントをしているホテルグループです。<http://www.solarehotels.co.jp>

報道関係者からの問い合わせ

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社

PR担当: 増井

Mail: kaori.masui@solarehotels.com TEL:03-6858-2330