

報道関係各位

浦和ロイヤルパインズホテル

**国際料理コンクール 世界優勝の実績
レストラン RPR 料理長に竹下 公平が就任**

浦和ロイヤルパインズホテル(さいたま市浦和区仲町 2-5-1 総支配人:繁治 英志)では、19階にある「レストラン RPR (アールピーアール)」の料理長に、2011年「第3回オーギュストエスコフィエ国際コンクール」世界大会優勝の実績を持つ竹下公平(たけした・こうへい)が2015年7月1日付で就任いたします。

新料理長の竹下公平は、1978年生まれ、石川県出身。金沢国際ホテルやリーガロイヤルホテル東京での経験を経て、2002年に浦和ロイヤルパインズホテルに入社。フランス料理の「レストランRPR」でシェフとして腕をふるうとともに、国内外の料理コンクールで優秀な成績を収めてまいりました。

「フランス料理伝統のクラシックな味や技法を大切にしつつも、既成概念にとらわれず、どなたでも美味しく楽しく召し上がっていただけるような料理を提供したい。」と話す竹下。今後の「レストランRPR」にぜひご期待ください。

また、同レストランでは、料理長就任を記念して、「第35回 ピエール・テタンジェ 国際料理賞コンクール 2001」世界第3位受賞の総料理長 中宇祢満也(なかうね・みちや)とのコラボレーションメニューを2日間限定でお楽しみいただく「賞味会」を開催いたします。世界が認めた美味なる料理を、心ゆくまでご堪能ください。

■竹下公平(たけした・こうへい) 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」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」第4位入賞
- 2010年 8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

■竹下公平 RPR 料理長就任記念 “RPR” 賞味会 概要

開催日： 7月23日(木)・24日(金) <予約制>
時間： 17:30~20:30(ラストオーダー)
料金： 1名さま ¥15,000 (ワインセット付き……¥20,000)
*料金には、サービス料・税金が含まれております。

メニュー： 仕入れ状況等により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

アミューズ
穴子のガトー フォアグラのパルフェを添えて
あおりいかと貝類の軽い煮込み
かさごのプレゼ
黒毛和牛フィレ肉のポワレ または ホロホロ鳥を2種の調理法で
デザート

■レストラン RPR(アールピーアール)

浦和ロイヤルパインズホテル 19階に位置するフレンチレストラン。繊細で味わい深い料理とソムリエ厳選の世界各国のワインが、美しい眺望とともに楽しめる。オリジナル料理をご提案するレストランウエディングも人気。また6名さまから40名さままでご利用いただける東西で眺望の異なる個室2室もあり、お祝いや商談、ご家族での会食など、幅広く利用できる。



■浦和ロイヤルパインズホテル 概要

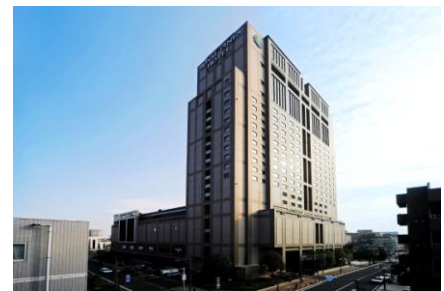
JR 浦和駅(東京駅から JR 上野東京ライン高崎線・宇都宮線で約26分、新宿駅から湘南新宿ラインで約25分)より徒歩7分の高層ホテル。晴れた日は富士山や筑波山、夜景が楽しめます。さいたま新都市や、さいたまスーパーアリーナ、鉄道博物館、埼玉スタジアム2002へも近く埼玉観光の拠点としても便利です。

運営会社： 株式会社 浦和ロイヤルパインズ

開業日： 1999年(平成11年)10月7日

所在地： さいたま市浦和区仲町2-5-1

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



この報道資料に関するお問合せは：

浦和ロイヤルパインズホテル

企画室 村上 真希子

E-mail m-murakami@royalpines.co.jp

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

TEL (048) 827-1181 (直通) / FAX (048) 827-1115

お客さまからのお問合せは：

浦和ロイヤルパインズホテル 19階

レストラン RPR(アールピーアール)

TEL (048) 827-1165 (直通)