



～開業3周年記念～ シンガポール・ナイト

ホテルグランバツハ東京銀座はこのたび、2021年11月30日の開業から3年を迎えます。

ボードルーム「Wald Tür - 森の扉 -」では、在外大使館や各国の政府観光局とのご縁をいただき、様々な国の文化やカリナリー体験をゲストの皆さまにお愉しみいただく場を提供して参りました。今年は、シンガポール有数のイベントケータリング会社「スリー エンバース」の創業者 兼 カリナリーディレクターのTeo Y. Siang氏をお迎えし、「～開業3周年記念～シンガポール・ナイト」を開催します。佐藤総料理長率いるホテルグランバツハ東京銀座のシェフとの華麗な競演にご注目ください。

●Date & Time

2024/11/30 Sat.

18:00 ～

2F | ボードルーム「Wald Tür - 森の扉 -」

18:00	受付開始
18:30	イベント開始
20:30	終了（予定）

●Price

7,500円 ※税・サ込み ※including tax & service charge

buffetスタイルでのご提供となり、金額にはお飲物代（フリーフロー）も含まれます。

ホテルグランバツハ東京銀座

〒104-0061 東京都中央区銀座5丁目13番12号

2F | ボードルーム「Wald Tür - 森の扉 -」 TEL. 03-5550-2222

協力：
シンガポール政府観光局

ご予約はこちらから



●Food

シェフ Siang氏による、独特なクリエイティビティーとカリナリーテクニックを駆使した、新しいシンガポール料理をご堪能ください。

- ・ ホタテ貝の炙り焼き パッションドレッシングとシトラスジュレ
- ・ 白身魚のソテー ラクサのエミュルション
- ・ サーモンロール カリフラワージュレとキャビア and more



※写真はイメージです

2Fバー&ラウンジ「マグダレーナ」では、ヘッドバーテンダー高橋 司が作る、シンガポールスリングやオリジナルカクテルもお愉しみいただけます。

●スリーエンバース創業者 兼 カリナリーディレクター シェフ Siang氏

シンガポールの伝統的な料理から独自の味を引き出し、様々な食感やプレゼンテーションで食べる人を楽しませてきたシェフ Siang氏。シンガポールで最もクリエイティブで感動的な食事と空間、またゲストへの優れたおもてなしを提供するケータリングチームを表彰するWorld Gourmet Awards受賞。キャプテンとしてシンガポール・ナショナル・カリナリーチームを率いたCulinary Olympics 2016 では金メダルを獲得。Winterhalter Caterer of the Year受賞(2020年 & 2022年)。World Gourmet Summit Awards 2020 では「Innovative Chef of the Year」にも表彰されたまさに「シンガポール料理界のイノベーター」として活躍されています。



Co-founder | Culinary Director
Teo Yeow Siang

**お食事中はバッハをはじめとした楽曲を、
キーボードとサックスによるアンサンブルでご堪能いただけます。**

18:00 ～ / 19:00 ～ ボードルーム

20:15 ～ / 21:15 ～ バー&ラウンジ ※各30分



黒崎雅文(キーボード) Naru(サックス)

ホテルグランバッハ東京銀座は、2021年11月、東京の中心地・銀座にありながら、喧騒を忘れる狩野派ゆかりの地に誕生しました。J.S. バッハの心を満たす音楽と、当ホテルならではのウェルネスキュージーンで、お客様をおもてなしいたします。



静謐な環境でゆったりと心身が癒される
ひと時をお過ごしください。

