



Hilton

TOKYO

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】

ヒルトン東京

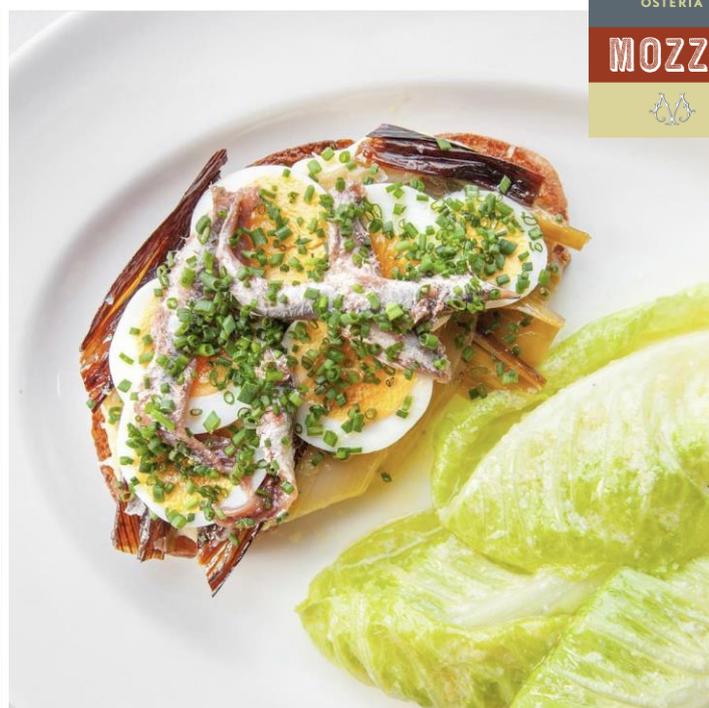
マーケティング コミュニケーションズ

五戸若茂子

TEL: 03-3344-5111

Email: [momoko.gonohe@hilton.com](mailto:momoko.gonohe@hilton.com)

【ヒルトン東京】 ミシュラン1つ星レストラン & 数々の伝説を作り続ける  
カリスマシェフ ナンシー・シルバートンを日本初招聘  
8月31日(木)より4日間限定ポップ・アップを開催



【2023年7月12日】 ヒルトン東京(新宿区 総支配人フェリックス・ブッシュ)2階「メトロポリタングリル」では、8月31日(木)より9月3日(日)までの4日間、ミシュラン1つ星レストラン「オステリア・モッツァ」の共同経営者であり、「ピッツェリア・モッツァ」、「MOZZA2Go」、「Chi SPACCA」などの人気店をロサンゼルスで展開するカリスマシェフ ナンシー・シルバートン(NANCY SILVERTON)氏を招聘し、日本初となるポップアップ『ナンシー・シルバートン@メトロポリタングリル』を開催します。数々の輝かしい賞と世界的な賞賛を得ているシルバートン氏は「The Breath of Breads パンの呼吸が聞こえる(朝日出版社)」など9冊の本の著者でもあります。2014年には料理界における最高の名誉と名高いジェームズピアード賞において「2014年度全米優秀シェフ」を受賞、また同年の雑誌 *Fortune* および *Food & Wine* の「料理飲料界における最も革新的な女性」にも名を連ねています。更に2017年には *Netflix* オリジナルドキュメンタリー「Chef's Table(シェフのテーブル)」シーズン3の出演によって世界的な話題を集めました。この度の4日間のポップアップでは、シルバートン氏自らがキッチンに立ち、世界中の美食家を虜にするイタリア料理からインスパイアを受けたカリフォルニアスタイル料理や、メトロポリタングリルのシグニチャーである桜の薪を用いたグリル料理をランチとディナーにてご提供します。

1979年にル・コルトン・ブルーを卒業したナンシー・シルバートン氏の本格的なキャリアはパストリーシェフから始まります。

カリフォルニア料理のパイオニア、ジョナサン・ワックスマン率いる「Michael's Restaurant」やオーストラリア出身のスターシェフ、ウルフギャング・パック氏がロサンゼルスにオープンした「Spago」などのキッチンで経験を積んだ後、のちに“全米一美味しい”と称される伝説のベーカリーショップ「La Brea Bakery(ラ・ブレア ベーカリー)」を1989年にオープンします。サワードウの女王として、アメリカパン職人の頂点に君臨した後、共同経営にてモッツァグループのレストラン、「ピッツェリア・モッツァ」、「オステリア・モッツァ」、「Chi SPACCA」などを次々と手掛けていきます。「オステリア・モッツァ」は2009年にミシュラン1つ星を獲得して以来13年連続1つ星を保持、また、シルバートン氏は2014年に料理界における最高の誉であるジェームズビアード賞において「2014年度全米優秀シェフ」を受賞しています。

この度4日間限定で開催する『ナンシー・シルバートン@メトロポリタングリル』では、ミシュランレストラン「オステリア・モッツァ」の人気メニューや、伝統的なイタリア料理にカリフォルニアのタッチを加えたシルバートン氏オリジナル料理をお楽しみいただけます。4品からなるランチ、ディナーコース共に「ナンシーズ・シーザー」や「リコッタ&エッグラヴィオロ」など、シルバートン氏のシグニチャー料理をご賞味いただけます。ランチコースはお一人様¥10,000、ディナーは¥14,000で、ソムリエが厳選するドリンクペアリングも¥6,000～にてご用意しています。

この度のポップ・アップにあたり、シルバートン氏は「ヒルトン東京のレストランで私のシグニチャー料理と、モッツァのスピリッツを披露する機会を得て大変光栄です。東京は大好きな街の一つであり、東京で皆さんにイタリアとロサンゼルスフレーバーをお届け出来る事を心から楽しみにしています」と語っています。



ナンシーズ・シーザー



リコッタ&エッグラヴィオロ



グリルビーフタグリアタ

## 『ナンシー・シルバートン@メトロポリタングリル』概要

レストラン:	メトロポリタングリル (ヒルトン東京2F)
期間:	8月31日(木)～9月3日(日)
営業時間:	ランチ 11:30am – 3:00pm / 9月1日、2日、3日 ディナー 5:30pm – 10:00pm / 8月31日、9月1日、2日
料金:	ランチ ¥10,000 (ドリンクペアリング+¥6,000) ディナー ¥14,000 (ドリンクペアリング+¥10,000) ※税金、サービス料込
ご予約:	ウェブサイト <a href="https://tokyo.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/lunch-dinner/metropolitangrill-2308">https://tokyo.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/lunch-dinner/metropolitangrill-2308</a>

### アメリカン・エクスプレス特別割引特典

日本で発行されたアメリカン・エクスプレスの対象カード会員様(家族カード会員様含む)がご本人のお名前でご予約の上、対象カードにてお支払いいただいた場合に10%割引いたします。

対象カード: ヒルトン・オナーズ アメリカン・エクスプレスの提携カード  
プラチナ・カード®

プラチナ・カード®に付随するアメリカン・エクスプレス®・ゴールド・カード、アメリカン・エクスプレス®・グリーン・カードではご利用いただけません。

## ヒルトン東京について

ヒルトン東京は、世界展開を続けるホテルチェーン、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのホテルの一つとして1963年6月20日に永田町にオープン。東京オリンピックの前年、日本で初めての外資系ホテルとして誕生しました。1984年9月1日に現在の新宿副都心に移転、新宿副都心の一角、都庁にほど近く、隣に新宿中央公園という恵まれた環境にあり、充実した施設と、“ヒルトンスタンダード”といわれる高水準のサービスを誇るファーストクラスのホテルです。8階より38階までが客室となり、スイートを含む全830室の客室は、国際的ながらも日本の情緒をインテリアに取り入れ、全室有線／無線インターネットアクセスが完備されています。また、館内には、日本料理「十二颯」、中国料理「王朝」、「メトロポリタングリル」、バー&ラウンジ ZATTA を擁するダイニングフロア TSUNOHAZU、「マーブルラウンジ」、英国風「セント・ジョージ バー」を含む6つのレストラン&バーを備えています。その他、正餐600名、立食900名まで収容可能な大宴会場と小中宴会・会議室計21室、ウェディング・チャペル、室内プール、ジム、サウナ、屋外テニスコートなどを完備したフィットネスセンター、並びに地下駐車場など、多目的ホテルとして十分な機能を備えています。ヒルトン東京に関する詳細は [hiltontokyo.jp](http://hiltontokyo.jp) をご覧ください。

## ヒルトンについて

ヒルトンは、世界122の国と地域に7,200軒以上(110万室以上)のホテルを展開しているホスピタリティ業界のグローバルリーダーです。ヒルトンは、世界で最もおもてなしの心に溢れた企業であることをミッションに掲げ、これまで100年以上の歴史で30億人を超えるお客様をお迎えしました。米 Fortune 誌の「働きがいのある会社TOP100」の上位企業として選ばれ、世界有数のESG投資指標である「ダウ・ジョーンズ・サステナビリティ・インデックス」で世界的リーダーにも6年連続選出されています。ゲストエクスペリエンスを向上するため、デジタル・キー共有、無料の客室アップグレードの事前選択および「コンファームド・コネクティングルーム」機能など業界をリードするテクノロジーを導入しています。19のグローバル・ブランド・ポートフォリオのうち、日本では、コンラッド・ホテルズ&リゾーツ、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ、ダブルツリーbyヒルトン、キュリオ・コレクション byヒルトン、LXR ホテルズ&リゾーツ、ヒルトン・ガーデン・インの6ブランド・23軒のホテルを展開しています。また、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「[ヒルトン・オナーズ](#)」の会員数は1億5,800万人以上を有し、ヒルトンの公式予約チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員は、宿泊や体験などに交換できるポイントを獲得することができます。また、無料のヒルトン・オナーズ・アプリ(<https://apps.apple.com/jp/app/hilton-honors/id635150066>)から客室の選択、デジタル・チェックイン、デジタル・キー(日本国内では一部のホテルではデジタル・キーは未導入)をご利用いただけます。最新の情報はこちらをご覧ください。  
<https://stories.hilton.com/>, <https://www.facebook.com/hiltonnewsroom>, <https://twitter.com/hiltonnewsroom>, <https://www.linkedin.com/company/hilton>, <https://www.instagram.com/hiltonnewsroom/>, <https://www.youtube.com/hiltonnewsroom>

## ナンシー・シルバートンについて

ナンシー・シルバートンはアメリカロサンゼルスのみシュラン 1 つ星レストラン「オステリア・モッツァ」をはじめ、「ピッツェリア・モッツァ」、「MOZZA2Go」、「chi SPACCA」など、モッツァグループレストランの共同経営者です。2020年秋にはメキシコ ロスカボスに「モッツァ」、「ピッツェリア・モッツァ」をロンドンにオープンした他、2022年にはヒルトンシンガポール内に「オステリア・モッツァ」をオープンさせました。ナンシー・シルバートンは2014年に料理界における最高の名誉、ジェームズビーアード賞において「2014年度全米優秀シェフ」を受賞。また同年に雑誌 *Fortune*、*Food & Wine* にて「料理飲料界における最も革新的な女性」に名を連ねました。2017年には *Netflix* オリジナルドキュメンタリー「Chef's Table(シェフのテーブル)」シーズン3にも出演しています。ナンシー・シルバートンは9冊の料理本の著者でもあり、「*Desserts*」(1986)、「*Breads from La Brea Bakery*」(1996)、「*Pastries from La Brea Bakery*」(2000)、「*Nancy Silverton's Sandwich Book*」(2005)、「*Twist of the Wrist*」(2007)、「*The Mozza Cookbook*」(2011)、「*Mozza at Home*」(2016)、「*chi SPACCA*」(2020)に加え、2023年秋には「*The Cookie that Changed My Life*」を出版予定です。ナンシー・シルバートンは慈善活動にも積極的に参加しており、「No Kid Hungry」や「Aliex's Lemodade Stand Foundation」も支援しています。