



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

Press Release

2025年2月17日

神戸のスイーツ界を牽引する「パティスリー モンプリュ」のシェフ・パティシエを迎えて 皿に盛ったできたてのデザート6品を提供する 『“メレンゲの魔術師”林周平が奏でる コース仕立のアシェット・デセール』初開催

【開催日時】2025年2月27日（木）12:00～

SHIROYAMA HOTEL kagoshima（城山観光株式会社／所在地：鹿児島市／代表取締役社長：矢野隆一）は、スイーツの街、神戸よりフランス菓子の名店「パティスリー モンプリュ」（神戸市）のシェフ・パティシエ林周平氏を招き、デザートのフルコースで織りなすイベント『“メレンゲの魔術師”林周平が奏でる コース仕立のアシェット・デセール』を2025年2月27日（木）「フランス料理 ル シエル」にて初開催いたします。



アシェット・デセールとは、旬の素材を使って冷たさ温かさをそのままに、出来立てを提供する「皿に盛り付けたデザート」のこと。皿をキャンパスに見立てた林周平シェフが、まるで魔術師のように多彩な技術を駆使してデザートのフルコースを提供します。素材の甘味や酸味を際立たせるバランス感覚や、生地サクサク感、ふんわり感といった質感の絶妙なメリハリなど、無限大の美味しさを引き出す一日限りの特別コースです。

【プロフィール】 パティスリー モンプリュ シェフ・パティシエ 林周平

1965年生まれ。「東洋ホテル」「ホテル阪急インターナショナルなど大阪のホテルを経て渡仏。ニッコー・ド・パリ、ジャン・ミエで修行後帰国。シーサイドホテル舞子ビラ、御影高杉の製菓長を経て、2005年にパティスリー モンプリュを開店。Mont plus（モンプリュ）は愛称で、正式名は monter au plus haut du ciel（空高く舞い上がる）。正統派フランス菓子店として、神戸でもっとも注目されている。



パティスリー モンプリュ

タイルの看板が目印の神戸を代表するフランス菓子の名店。“綺麗より昔ながらのかわいいものをつくりたい”という林シェフの想いから「昭和のフランス」をコンセプトに、お店には20種類以上の生菓子の他、ムラングやサブレなどの焼き菓子が並ぶ。



「メレンゲの魔術師」林周平が奏でる コース仕立のアシェット・デセール」開催に至る経緯

2024年7月「新しいデザートを鹿児島へ」を目的にしたプロジェクトが発足しました。そのメンバーで同年7月スイーツの激戦区である神戸へ視察。パティスリー10数店を視察したなかで最も感銘を受けたのがパティスリー モンプリュでした。何よりも林シェフのフランス菓子作りへの情熱・探求心、スイーツ文化を広めようとする心意気に魅了され、何度か打ち合わせを重ねて今回のイベント開催に至りました。

■【林シェフのフランス菓子作りへのこだわりとスイーツ文化継承の取り組み】

①“フランス菓子”へのこだわり

フランスへ修行に行き、徹底したフランス菓子元来の作り方を勉強してきた林シェフ。その製法、思いは今も揺らぐことなくひたむきに菓子を作り続け、フランス菓子の魅力をお客様へ届けている。

②スイーツへの探求心

「フランス菓子は季節のフルーツが愉しめる」「フランス原産の食材を使わないとフランス菓子にはならない」等、食材、そして香りを大切にしながら研究も怠らない。

③スイーツ文化の発展と継承を促す活動

日本の中でもスイーツ文化の裾野が広い神戸で、ともにお菓子作りに情熱を捧げるメンバーを集め、「ORIGINE KOBE」(オリジンコウベ)というグループを結成。フランス菓子の伝統を神戸発で広め、また次世代の若者たちに夢を追う楽しさや、人に喜ばれるものを作る楽しさ、がむしゃらになることが成長をもたらすことなど、熱く伝えていく講演会や菓子作りの講習会等も行っている。



ORIGINE KOBE のメンバーと

「メレンゲの魔術師」林周平が奏でる コース仕立のアシェット・デセール」の概要

- 日 時 2025年2月27日(木) 受付 11:30/開宴 12:00
- 会 場 フランス料理 ル シエル(10F)
- 料 金 お一人様 13,000円(税・サービス料込)
- 料 理 特別デザートフルコース
- 飲 物 コースに合わせたドリンク各種

【報道関係者様からの本リリースに関するお問い合わせ】

SHIROYAMA HOTEL kagoshima <https://www.shiroyama-g.co.jp/>

〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 TEL:099-224-2212 FAX:099-224-6686

マーケティング部・企画広報部 牧/岡田 E-mail: maki@shiroyama-g.co.jp, okada@shiroyama-g.co.jp