



EXECUTIVE CHEF. ANDREA FERRERO

Andrea Ferrero has been appointed executive chef of Shangri-La Hotel, Tokyo on 1 September 2014 after gaining 15 years of experience at a vast range of international locations, from France, Spain, Dubai and Bali, Indonesia. He joins Shangri-La Hotels and Resorts from his prior role as Executive Chef at The Bulgari Hotel Milan.

Chef Ferrero's cuisine reflects his desire to serve contemporary Italian cuisine focusing on the natural simplicity of his chosen ingredients offered by the season. The result is an elegant combination of flavours and textures delivered by the use of the highest quality of Japanese and Italian produces.

Having tailored his technique under the tutelage of award-winning Michelin two-starred Chef Quique Dacosta, Chef Ferrero specialises in Mediterranean dishes, basing his creations on traditional recipes before adding his own creative twist.

Chef Ferrero was born in Mondovi in the northwest Italian region of Piedmont. After gaining a diploma in hotel management and catering at age 19, he began a journey that has taken him to some of the world's most renowned locations for creative cooking. His growing expertise led him from Spain's Quique Dacosta in Denia to the Vivaldi Restaurant in Dubai followed by The Bulgari Resort in Bali. He was the executive chef at The Bulgari Hotel Milan from 2011 until 2014.

From the very deep south of the Italian boot to the north-west of Piemonte, the region where he originally comes from, Chef Ferrero synthesises as no one else, with an immediate understanding and an artful touch, the richness of Italian creativity. The Mediterranean is, of course, his homeland. However, it is Mediterranean not just meant

as a region framed within its borders, rather as a broad and seamless source, a cultural universe, where he daily finds the inspiration for his freedom of creation.

With a focus on the highest quality raw ingredients transformed through his finely-honed cooking technique, Chef Ferrero preserves the sensual elements and texture of his dishes by avoiding over-cooking. His creations, infused with tastes rich in herbs overflow with flavour, preserved through his approach to food preparation.

At Shangri-La Hotel, Tokyo, Chef Ferrero says he aims to “truly mark a new beginning in a country – my beloved Japan – that has always deeply inspired me.”

アンドレア・フェレーロ Andrea Ferrero

エグゼクティブ シェフ

アンドレア・フェレーロ(Andrea Ferrero)は、15年に渡りフランス、スペイン、ドバイ、バリ・インドネシアなど世界各国における幅広い経験を経て、ブルガリホテル・ミラノのエグゼクティブ シェフを勤め、2014年9月1日より、シャングリ・ラ ホテル 東京のエグゼクティブ シェフに就任しました。

フェレーロの料理は、自然でシンプルなコンテンポラリー・イタリアンを味わっていただきたいという願いのもと、自ら選んだ旬の素材をベースに、日本とイタリア双方が誇る最高な品質の食材を用いることにより、優雅な味や食感の組み合わせをお届けいたします。

ミシュラン 2 つ星を受賞したシェフ、キケ・ダコスタの指導の元腕を磨き、伝統的なレシピに独創的な発想を融合させた地中海料理を専門としています。

フェレーロは、ピエモンテのイタリア北西部にあるモンドヴィの出身。ホテルマネジメント&ケータリングの証書を19歳で取得した後、創作料理で世界的に有名な都市でキャリアを構築しました。専門的な技術を駆使し、スペイン デニアのキケ・ダコスタ、ドバイのヴィヴァルディ、レストラン、インドネシアのブルガリ ホテルズ & リゾート・バリで腕を振った後、2011年から2014年まで、エグゼクティブ シェフとしてイタリアのブルガリホテル・ミラノにて活躍しました。

直感と想像力を駆使し、フェレーロは他の追随を許さないかのごとく、イタリアの最南端からフェレーロの出身地、北西部のピエモンテにかけてイタリア料理を統合させることに成功しました。地方を越え普遍的な文化を持つ彼の故郷である地中海地方は、フェレーロの自由な創造に日々インスピレーションを与えてくれる壮大な源です。

最高品質の生鮮食品にこだわりつつ、研ぎ澄まされた調理法で食材を一変させ、老煮を回避することによって、フェレーロは官能的な要素と食感を大切にします。彼の料理の特徴は一貫してハーブと食用花がもたらす豊かな味にあります。また、自身のルーツである地中海とシーフードを融合させることを好み、タイム、ラベンダー、ルリジサなど、自然でオーガニックな風味の食材を使ったレシピが特徴的です。

シャングリ・ラ ホテル 東京での任務についてフェレーロはこう語っています。「常に多大なインスピレーションを与えてくれる最愛の国、日本が僕にとって新たなスタートを意味することを期待しています。」