

DVD / PDF
Bilingual

World Luxury Hotel Design MENU DESIGN

Vol.1: RESORT
Menu Design

Vol.2: ASIAN
Menu Design

Vol.3: EUROPEAN
Menu Design

Photo & Text : Hiro Kishikawa



World first contents 「MENU DESIGN」 !!!
Showing the very best of 21st-century
innovative food design of hotel restaurant,
with 2,000 exclusive pages.

■世界初のコンテンツ：全3巻■
待望の「メニュー・デザイン」誕生 !!!
2,000 ページの大情報で見せる
21 世紀の革新的ホテル レストランを知る
オリジナル・メニューほか データベース。



Produced by KEI. PLANNING

02th .Dec, 2009

メニュー・デザイン・シリーズ 3大特色

1. 世界初公開

150 余のオリジナル・メニュー、
新 2009, 8 年版・旧メニューも同時掲載。
料理、レストラン・インテリアも紹介。

著者が 30 年をかけ、世界 400 カ所のホテル取材で
収集した貴重なメニュー、料理などの情報を初公開。
加えて、最新メニューもできる限り取り寄せ掲載。
飲食関係 / プロ・ユーズの内容に編集しました。
本企画は世界初のコンテンツとして価値があります。

2. 世界の名門ホテルとして

高い評価を受けるレストランを厳選。
3 巻構成に集約し 世界販売。

1 ホテル・レストランを約 30 ~ 40 頁の情報にて構
成。紙の出版では不可能だった 1 巻 700 頁以上の
ボリュームを DVD に集約しました。

3. 世界のフード開発者のバイブルとなる

写真 4,500/2,000 頁 (3 巻) で見せる
大情報のフード・コンテンツ。

目を見張る素晴らしいデザインのオリジナル・メ
ニュー・カバー。メニューを構成する前菜、メイン、
デザートほかの内容。文字デザインとレイアウト。
メニュー・サイズ、構成と料金も確認できます。
シェフのお勧めのメニュー。テイスティング・メ
ニュー、サンデー・ブランチ・メニュー。ワイン・
リストなども紹介します。



Terrace Hotel Cipriani & Palazzo Vendramin, Venezia, Italy

Major features of this series

1. World first contents

150 original Menu-collection
open to the public

2. A detailed look at the most hi-grade hotel restaurants around the world.

3. The exclusive food contents, with 4,500 photos in 2,000 pages.

The latest information, with specially
commissioned photos, covering the chef and
food design of the world's most luxurious
hotel from Resort hotel to ultra-modern
designers hotel.



Sundeck Villa d'Este, Cernobbio, Como, Italy

1.RESORT Menu Design

1. Le Louis XV - Alain Ducasse	Hotel de Paris	Monte Carlo	Monaco	32-pages
2. Michel Guerard	Les Pres d'Eugenie	Eugenie-Les-Bains	France	28
3. La Villa Eugenie, La Rotonde	Hotel du Palais	Biarritz	France	36
4. Les Fresques Royales	Evian Royal Resort	Evian	France	32
5. Zirberzimmer, Salzachgrill	Hotel Sacher Salzburg	Salzburg	Austria	48
6. Terrassen	Hotel Im Palais Schwarzenberg	Wien	Austria	18
7. Ente, Ente-Bistro	Hotel Nassauer Hof	Wiesbaden	Gerrmany	36
8. Le Trianon, Terrace	Grand Hotel National	Luzern	Switzerland	52
9. Verandah, Sundeck, Bar	Villa d'Este	Cernobbio, Como	Italy	62
10. Il Verrocchio, The Cellar	Villa La Massa	Firenze	Italy	30
11. Taverna Machiaveri	Grand Hotel Villa Cora	Firenze	Italy	30
12. Terrace, Fortuny	Hotel Cipriani	Venezia	Italy	62
13. The Terrace, Waldo's	Cliveden	Taplow, Berkshire	UK	40
14. The Soane Dining Room	Hartwell House	Oxford, Aylesbury	UK	40
15. La Fuente, Le Nailhac	Gran Hotel Guadalpin Byblos	Malaga, Mijas	Spain	34
16. Al Fassia, Al Jounaina	Sofitel Palais Jamai	Fez	Morocco	18
17. The Veranda, Beachhouse	Moana Surfrider,	Hawaii	USA	30
18. The Windsor, Mikado	Marriott's Castle Harbour Resort	Tacker's Town	Bermuda	28
19. Rice Terrace	Mandarin Oriental, Dhara Dhevi	Chiang Mai	Thailand	40
20. Cafe d'Angkor, Le Grand	Raffles Grand Hotel d'Angkor	Siem Riap	Cambodia	30

726 -Total

※ 合計 45 のレストランとバーを掲載 ※

※ 1. 2. は 2009 年度 Michelin の★★★。3. 7 は 2008 年度 Michelin の★。

Le Louis XV Alain Ducasse Hotel de Paris Monte Carlo, Monaco
2008 Michelin ★★★

販売中 2008 年 12 月
Released 2008, December



2. ASIAN Menu Design

1. China Blue, Kazahana	Conrad Tokyo	Tokyo	Japan	70 pages
Gordon Ramsay at Conrad Tokyo				
Cerise by Gordon Ramsay				
2. Cafe TOO, Lobster Bar and Grill	Island Shangri-La, Hong Kong	Hong Kong	China	72
Restaurant Petrus, Nadaman				
Summer Palace				
3. Nicholini's, Golden Leef	Conrad Hong Kong	Hong Kong	China	34
4. JW's California, Man Ho	J.W. Marriott, Hong Kong	Hong Kong	China	30
5. Lobby Lounge	Marco Polo Hongkong Hotel	Hong Kong	China	30
Cafe Marco, Cucina				
6. The Restaurant	Former - Bela Vista	Macau	China	32
7. Palladio, Tables	The Portman	Shanghai	China	66
Hanagatami, Summer Pavilion	Ritz-Carlton, Shanghai			
8. Oasis, Rose	Okura Garden Hotel Shanghai	Shanghai	China	40
Bai Yu Lan, Continental Room				
9. Raffles Grill, Doc Cheng's	Raffles Hotel, Singapore	Singapore	Singapore	54
Long Bar & Steak House				
10. Greenhouse, Chihuly Lounge	The Ritz-Carlton,	Singapore	Singapore	38
Summer Pavilion	Millenia Singapore			
11. L'Espresso, Coffee Lounge	Goodwood Park Hotel	Singapore	Singapore	80
Gordon Grill, Min Jiang, Deli				
Min Jiang at One-North				
12. The Lounge, Olive Tree	InterContinental Singapore	Singapore	Singapore	32
Man Fu Yuan				
13. Lobby Lounge, Oscar's	Conrad Centennial Singapore	Singapore	Singapore	40
Golden Peony				
14. Cy'an, Glow	Metropolitan Bangkok	Bangkok	Thailand	52
15. Celadon, La Scala	The Sukhothai	Bangkok	Thailand	24
16. Orchid Cafe, Basil	Sheraton Grande Sukhumvit	Bangkok	Thailand	48
Rossini's, BarSu				
17. Mahsuri, The Gulai House	Carcosa Seri Negara	Kuala Lumpur	Malaysia	36
The Bar, The Drawing Room				
18. The Champa Bar	La Residence Phou Vao	Luang Prabang	Laos	24
The Phou Savanh Restaurant				
19. Le Royal, Cafe Monivon	Raffles Hotel Le Royal	Phnom Penh	Cambodia	40
20. Mindon Lounge	The Governor's Residence	Yangon	Myanmar	24
Mandalay Restautant				

Total 866-Page

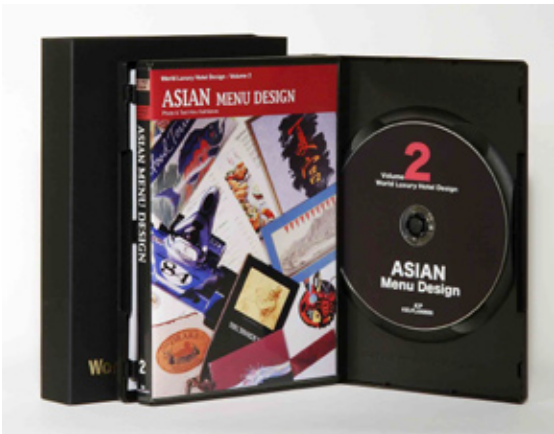
※ 合計 60 余レストランを掲載 ※

1. 2. 5. は、2009 年度 Michelin の★。2. は、2008 年度 Michelin の★★。

Cy'an The Metropolitan, Bangkok, Thailand



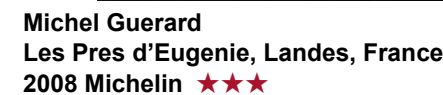
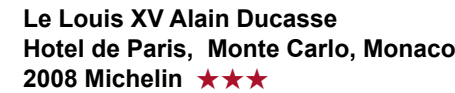
販売中 2009 年 5 月
Released 2009, May



1000

Total= 764 pages

Released: 2000, November

[illegible]

● World Luxury Hotel Design ●

Volume : 1 RESORT Menu Design

Released Dec, 2008 / 販売中 2008 年 12 月

Volume : 2 ASIAN Menu Design

Released May, 2009 / 販売中 2009 年 5 月

Volume : 3 EUROPEAN Menu Design

Released Nov, 2009 / 販売中 2009 年 11 月



■ Volume outline : 巻 概 要 ■

Main series tittle World Luxury Hotel Design
Series tittle Menu Design (3 volume)
Category Food & Design
Author Hiro Kishikawa
(Photo & Text)
Media style DVD (PDF-file / Hybrid)
Security Password
Package 202x150x35mm
Case 190x135x14mm

No. of Restaurant 40 ~ 50 (volume)
No. of Hotels 18 ~ 20 (volume)
No. of Pages 650 ~ 730(volume)
No. of Photos 1,500 ~ (volume)

Language English, Japanese(Bilingual)
Market Professional person of
hotel & restaurant
industries of the world

Profile

HIRO KISHIKAWA
Photo Journalist / Producer

Hiro Kishikawa was born in 1951 in Otaru City on Hokkaido, Japan. After traveling about 50 countries of the world as a movie cameraman for FIS World Cup Ski Races and WRC(World Rally Championship), in 1982 he switched to a photo-journalist and specialized in photographing some 400 first-class hotels around the world as his life's work. He is a regular contributor to several magazines such as "Traveller"(Conde Nast), "The Gold"(JCB Card) and "Impression" (Amex), "The Ishigaki"(Chamber of commerce in Japan).
Main works for the advertising media: Hino Motors' calendar in 1987 "Windows of the World" that won a prize in a Japanese nation-wide calendar competition, Renault's advertisement "1999 LUTECIA", Fuji Film's brochure "1998, 2000, PHOTOKINA", and many others.
Main published works : "World Premier Hotel Design ", "Great Hotels of the World" and "Classic Hotels of the World"—each 6 volume photograph collections with bilingual texts, published by Kawade Shobo Shinsha. These books can be bought at bookstores of many countries and at Web sites of Amazon.com, Barnes & Noble, Yahoo, and so on.

著者プロフィール

岸 川 恵 俊
きし かわ ひろ とし

フォト・ジャーナリスト / プロデューサー



1951 年、北海道小樽市生まれ。FIS ワールド・カップ・スキー・レース、WRC 国際自動車ラリー選手権などのムービー・カメラマンとして世界 50 数カ国を廻る。1982 年、フォト・ジャーナリストに転向、ライフ・ワークとして世界の一流ホテル 400 余カ所を写真取材。
■雑誌 : Conde Nast 社「Traveller」、JCB 会員誌「The Gold」、Amex 会員誌「Impression」、日本商工会議所「石垣」などに連載。
■広告メディア : 1987 年度 : 日野自動車カレンダー「世界の窓」で全国カレンダー展入賞。1999 年度 : 「トステム・カレンダー」。1999 年度 : ルノー自動車新聞広告「ルーテシア」。1998・2000 年度フジ・フィルム・ドイツ総合映像展カタログ「フォトキナ」ほか多数。
■著書 : 世界の書店と Amazm.com, Barnes & Noble、Yahoo ほかのウェブ・サイトで販売中のバイリンガル写真全集『21 世紀のホテル・デザイン (全 6 巻)』『世界のホテル (全 6 巻)』『世界のクラシック・ホテル (全 5 巻)』(共に河出書房新社)、『香港のホテルを食べる』(PHP 研究所) ほかがある。



■ From the distinguished menu for Japanese Emperor & Empress and Michelin 3 stars hotel restaurant to the world luxury hotel restaurant, were selected top-100 restaurant. Showing the very best of 21st century leading chef, with dynamic innovative food design.

■ Major features of this series, introducing all of the menu, add to foods, table-setting and restaurant interior. A each volume was edited by 1,500 photo and illustration. Total three volum contains 2,000 pages as 10-volume book (each 224 pages).

■ These DVD create for professional person of the food business and hotel industries, and uses by P,C, (These DVD need password for security, can not re-editing and printing).

World Luxury Hotel Design series will be released by DVD & HD1080i bilingual version, with 20 futuring titles for world market. This series unsale from bookstore. More information supports next website.
<http://www.kplann.com>

Planning & Produce by KEI. Planning
© 2008 All rights reserved

Price / Volume **US\$ 550.00**
(A price is subject to bank handring charge & airpost fee)

■天皇后両殿下、伊ホテル滞在時の高貴なメニューと料理、ミシュランの 3 つ星から 世界の名門リゾートまで。最高の評価を受けている 100 ホテル・レストランを厳選。21 世紀を迎え新時代の料理をリードするシェフたちが創作した、最新フード・デザインの全貌を世界初公開。

■最大の特徴は、メニューのすべての情報を掲載したこと。加えて 料理、テーブル・セッティング、インテリア、ホテル・シーンまでを、各巻約 1,500 点の特撮画像・資料を使い 700 頁以上に編集。3 巻の合計は約 2,000 頁となり、これは A4 版 : 2 24 頁豪華本 : 10 冊分の情報量に匹敵します。

■レストラン開発のプロたちのために制作された本 DVD は、パソコンから PDF コンテンツをご覧頂くスタイルです。(パスワード必須 / 文章などの再編集、紙への印刷は不可)

World Luxury Hotel Design シリーズは、DVD、HD1080i により 20 タイトルを日本語・英語のバイリンガル版にてリリースする予定です。書店ではお求めになれません。詳細は、次のウェブ・サイトにてご覧頂けます。
<http://www.kplann.com>

企画・制作・販売 **KEI. PLANNING** ケイ・プランニング
©2008 All rights reserved

各巻 価格 **52,500 円** (送料別)