



2019年(平成31年)1月21日

スイスの名門ホテル「ボー・オー・ラック」とコラボレーション

スイスフェア

期 間： 3月1日(金)～3月31日(日)

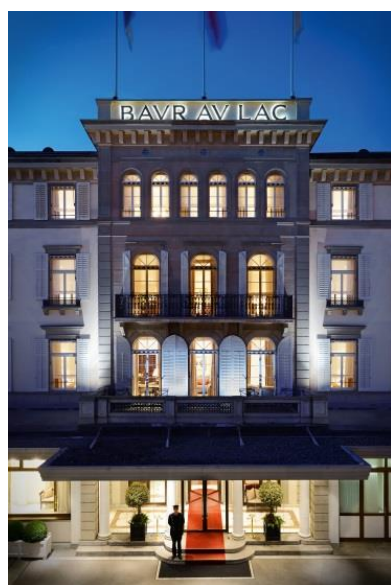
場 所： 「インペリアルバイキング サール」(本館17階)
ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

ボー・オー・ラック フェア

期 間： 2月27日(水)～3月3日(日)

場 所： 「レセゾン」(本館中2階)

後 援： 在日スイス大使館
協 力： スイス政府観光局



スイスの名門ホテル「ボー・オー・ラック」(写真左) から
ローラン・エプロンシェフ(写真右)を迎えて開催

帝国ホテル 東京は、3月1日(金)から3月31日(日)までスイスの名門ホテル「ボー・オー・ラック」との共同企画として、同ホテルのメインダイニング「パヴィヨン」のエグゼクティブシェフ ローラン・エプロン氏を招聘し、同氏の監修するスイス料理の他、スイス産のワインをご提供する『スイスフェア』をブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」およびホテルショップ「ガルガンチュワ」において開催します。

その他、エプロンシェフがこのフェアのために書き上げたコース料理をお楽しみいただける「ボー・オー・ラック フェア」を2月27日(水)から3月3日(日)までフランス料理「レ セゾン」で開催します。

(後援：在日スイス大使館、協力：スイス政府観光局)



本年の「スイスフェア」には、帝国ホテル 東京と同様に類まれなラグジュアリーホテルのみが加盟できる世界的なホテル組織「リーディング・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド」に加盟するスイス・チューリッヒの名門ホテル「ボー・オー・ラック」とのコラボレーションで、ミシュランの一つ星を獲得しているメインダイニング「パヴィヨン」のシェフを務めるローラン・エプロン氏が来日します。「インペリアルバイキング サール」では、帝国ホテル伝統の料理に加え、エプロンシェフの監修によるデザートを含む約10種類の本格的なスイス料理とスイス産ワインをお召し上がりいただけます。ホテルショップ「ガルガンチュワ」では同店で提供されるデザートの一品「キャロットケーキ」をテイクアウトメニューとして販売します。また、レ セゾンではシェフ自ら腕を振るい「パヴィヨン」の味覚を日本に居ながらお楽しみいただける「ボー・オー・ラックフェア」も開催します。

開催に先立ち、1月28日(月)および29日(火)にはスイスの「ボー・オー・ラック」現地で「帝国ホテルフェア」が開催されます。

なお、スイスフェア初日の3月1日(金)は、ジャン=フランソワ パロ駐日スイス大使にご参加いただき、テープカットセレモニーを行います。

【ボー・オー・ラックについて】

スイス チューリッヒのホテル ボー オー ラックは、本年175周年を迎える、アルプスや湖畔の眺めが素晴らしい立地にあるホテル。1844年にヨハネス・ボーが開業したこのホテルは、世界で初めて作曲家 リヒャルト・ワーグナーの「ワルキューレ」を披露した場所であり、ワーグナー本人も演奏しました。またアルフレッド・ノーベルの前秘書ベルタ・フォン・ズットナーは、このホテルのサロンでノーベル平和賞を授与されました。今では王族や俳優、ミュージシャンがこの貴婦人のようなホテルの素晴らしい眺めや、湖畔のプライベートパーク、チューリッヒの歴史的観光地、きらめくショッピング街のバーンホフ通りに魅せられて訪れています。

『スイスフェア』 『ボー・オー・ラック フェア』 概要

後 援 : 在日スイス大使館
協 力 : スイス政府観光局

■スイスフェア

期 間 : 3月1日(金)～3月31日(日)

インペリアルバイキング サール (本館17階)

本年は、帝国ホテル伝統の料理に加え、スイスの名門ホテル「ボー・オー・ラック」のメインダイニング「パヴィヨン」のエグゼクティブシェフ、ローラン・エプロン氏の監修によるデザートを含む約10種類の本格的なスイス料理をお楽しみいただけます。また料理に合わせたソムリエセレクトのスイス産ワインもご用意いたします。

時間と料金 : ●ランチ 11:30～14:30 (L.O.)

3月1日(金)～20日(水)

大人 平日5,800円、土日祝 6,500円

お子様 平日3,500円、土日祝 3,900円

3月21日(木・祝)～31日(日)

大人 7,000円 お子様 4,200円

●ディナー 17:30～21:30 (L.O.) (土日祝は17:00～21:30 (L.O.))

3月1日(金)～3月31日(日)

大人 平日8,200円、土日祝 8,700円

お子様 平日5,000円、土日祝 5,300円

※料金はいずれも消費税込、サービス料別

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合があります。

※お子様は4歳～12歳

ご予約・お問い合わせ : 「インペリアルバイキング サール」TEL. 03-3539-8187(直通)

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/sal/>

ホテルショップ「ガルガンチュワ」 (本館1階)

時 間 : 8:00~20:00

内 容 : ご家庭でお楽しみいただけるスイスの味をご用意しました。
※価格は消費税込

●ケーキ

◆キャロットケーキ 700円

ローラン・エプロン氏が監修したレシピです。
しっとりとした食感の生地には、人参のすりおろしが入っており、クリームチーズとサワークリームを使用したクリームを合わせ、人参の持つ甘味を活かしたケーキに仕上げました。人参をイメージした色合いのチョコレートとセルフィーユを飾りました。



※ケーキの提供は10:00~

●ワイン

1392年に設立されスイスで最も古い醸造所を持つドメイン・デュ・ダレーから、2種類のワインを販売いたします。

◆赤ワイン「ピノノワール トラディション」 7,200円

◆白ワイン「シャスラー トラディション」 7,200円

●チーズ

スイスの郷土料理「ラクレット」が手軽にご家庭でお楽しみいただけます。

◆ラクレットチーズ「スイス ラクレット」(75g) 756円

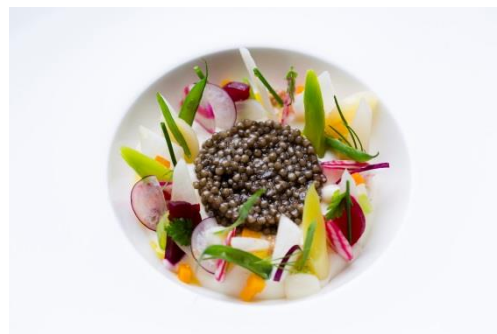
お問い合わせ: ホテルショップ「ガルガンチュワ」 TEL. 03-3539-8086 (直通)

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/index.html>

■ポー・オー・ラック フェア

期 間 : 2月27日(水)～3月3日(日)

※フェア期間は、2月27日(水)のディナータイム(ガラディナー)～3月3日(日)のランチタイムまでとなります。



レ セゾン (本館中2階)

「ポー・オー・ラック」のメインダイニング「パヴィヨン」のエグゼクティブシェフ、ローラン・エプロン氏自ら腕を振るい、「パヴィヨン」の味覚を日本に居ながらお楽しみいただけます。

時 間 : ●ランチ 11:30～14:30 (L.O.)
●ディナー 17:30～22:00 (L.O.)

料 金 : 40,000円 (シグネチャーディッシュ「Caviar de l'oscière 菜園 オシュトラキャビア 菊芋」(写真上)を含む7品)
※その他、ランチ 9,000円 (3品) / 13,000円 (4品)、
ディナー 20,000円 (4品) / 24,000円 (5品) / 30,000円 (6品)
もごさいます。
※料金はいずれも消費税込、サービス料別

ポー・オー・ラックフェア ガラディナー 48名様・要予約

日 時 : 2月27日(水) 17:30～22:00 (L.O.)

料 金 : 73,000円 (お料理、お飲物、消費税込、サービス料別)

ご予約・お問い合わせ : 「レセゾン」TEL. 03-3539-8087(直通)

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/les_saisons/

開催に先立ち、1月28日（月）・29日（火）にはスイス「ボー・オー・ラック」現地で「帝国ホテルフェア」が開催されます。

帝国ホテルからはシェフの杉本 雄（すぎもと ゆう）を含む調理およびサービススタッフ計5名がスイスに赴き、相互のホテルのシェフが考案するメニューを組み合わせたコース料理をメインダイニング「パヴィオン」でご提供する予定です。

【レストラン パヴィオン】

パヴィオンのエグゼクティブシェフ、ローラン・エプロン氏は、伝統的なフランス料理をダイナミックかつモダンに表現します。多くの高級レストランや五つ星ホテルを設計する建築家であるピエール・イヴ・ロション (Pierre-Yves Rochon) によって設計されたこの空間は、そびえ立つ円形のホール、ヴィンテージラリックのシャンデリア、公園を見渡すガラス壁が特徴的なレストランです。



【シェフ プロフィール】

ローラン エプロン (Laurent EPERON) 氏
ボー・オー・ラック「パヴィオン」
エグゼクティブシェフ



複数のレストランで勤務をし、
1998年にボー・オー・ラックでの勤務を始める。
2009年エグゼクティブ就任。旬の食材をふんだんに使用し、洗練された味のハーモニーをつくりだす料理で2014年にミシュラン一つ星を獲得。