

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2014年(平成26年)10月21日

帝国ホテル開業125周年記念 レストランフェア

「初代料理長メニュー」

期 間： 2014年10月28日(火)～12月18日(木)
場 所： 帝国ホテルタワー地下1階
トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」
料 金： 12,500円(消費税込、サービス料別)

帝国ホテル 東京は、帝国ホテルタワー地下1階トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」で、開業125周年記念企画として、初代料理長を務めた吉川兼吉の料理書をもとに当時の料理を現代風アレンジして再現する「初代料理長メニュー」を、2014年10月28日(火)から12月18日(木)まで開催します。



帝国ホテルは1890年の開業当時から、海外からの賓客を迎える迎賓館として、本格的なフランス料理をお客様に提供してまいりましたが、開業当時の料理についての資料は少なく、メニューや調理法については書物に書かれた挿絵や宴会の写真などから推測するしかありませんでした。

しかし、2009年、初代料理長を務めた故・吉川兼吉(よしかわ かねきち)の料理書がご家族から当ホテルへ寄贈されました。この料理書は、吉川兼吉と、同じく帝国ホテルの料理人であった子息の吉川林造の両氏が直筆で書き記したもので、オードブルからデザートまで286種類のレシピの詳細や、食材に対する考え方、フランス料理の食卓作法などが記録されています。



開業当時の味覚を現代風
アレンジして再現する
「初代料理長メニュー」

帝国ホテルでは、開業 125 周年を記念し、開業当初の帝国ホテルで提供されていた正統派フランス料理の全容がわかる貴重な資料をあらためてひもとき、一昨年もご好評を博したレストランフェアを開催いたします。

「初代料理長メニュー」では、帝国ホテルの伝統の料理を受け継ぐ「ラ ブラスリー」のシェフが、この資料をもとに当時の料理を再現しながら、現代人の味覚に合うようアレンジを加えた特別料理をご提供します。

概要は次の通りです。

■初代料理長メニュー 概要

期 間 : 2014 年 10 月 28 日 (火) ~12 月 18 日 (木)

場 所 : 帝国ホテルタワー地下1階
トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」

時 間 : ランチ 11:30~14:30 (ラストオーダー)
ディナー 17:30~21:30 (ラストオーダー)

料 金 : 12,500 円 (5 品のフルコース) ※消費税込、サービス料別

ご予約・お問い合わせ : 「ラ ブラスリー」 TEL. 03-3539-8073 (直通)

メニュー :

＜前菜＞ 豚の頭部肉と香味野菜のゼリー寄せ

豚の頭部肉と香味野菜（にんじん、玉ねぎ、セロリ）を6時間ほど煮込んだあと細かくカットし、塩とオールスパイスで味を調えた煮汁でゼリー寄せに仕上げました。ピクルス、グリビッシュソース*1 とともに楽しみください。

＜スープ＞ 菊芋のポタージュ

スライスした菊芋をバターで炒め、コンソメで煮込み裏ごしをしたところに、牛乳、クリームを加えた濃厚なポタージュです。（本来は小麦粉とバターで作ったルーをベースにし、より重たいものでしたが、現代風に少し軽めにアレンジしています）

＜魚料理＞ カニクリームコロッケ

タラバ蟹、玉ねぎ、マッシュルームとベシャメルソースを合わせてこんがり揚げ、ボイルしたじゃが芋（インカのひとみ）を添えました。サユールソース*2 とともに楽しみください。

＜肉料理＞ 和牛タンシチュー

牛タンと香味野菜（にんじん、玉ねぎ）をそれぞれ焼き、マデラ酒、デミグラス、トマトピューレ、フォンドヴォーを薄めたスープで4時間ほど煮込みました。コンソメで煮た芽キャベツとベーコン、コンソメとバターでグラッセした、にんじん、蕪を添えてご提供いたします。

＜デザート＞ 蜜柑の果実とリキュールを使用したバヴァロア

牛乳、砂糖、生クリームにオレンジキュラソーを加えたバヴァロアに、みかんをあしらったデザートです。

＜コーヒー＞

*1 グリビッシュソース：ボイルした卵、ケッパー、ピクルスを、オリーブオイル、酢、マスタードであえたソース

*2 サユールソース：ボイルしたほうれん草をミキサーにかけた後、再度沸騰させ漉して、水分を抜いたほうれん草とマヨネーズ、アンチョビ、しし唐を混ぜたソース

■初代料理長 吉川兼吉（よしかわ かねきち）について

横浜グランドホテル、鹿鳴館を経て、1890年（明治23年）に37歳で帝国ホテル初代料理長に就任。小島政二郎の小説「風清月白シ」のなかで「帝国ホテルが鹿鳴館の隣に建った。帝国ホテルには吉川兼吉というシェフがいて別格」と書かれるほどの高い評価を得、16年間その腕を振るいました。その後は、宮内省大膳寮、朝鮮李王朝の料理人として活躍しました。