

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2016年（平成28年）1月20日

開業 125 周年記念企画「帝国ホテル芸術祭」に関連し、
様々な芸術家にちなんだ期間限定メニューが登場

芸術祭メニュー

期 間： 2016年2月1日（月）～ 29日（月）

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」



写真＝「芸術祭メニュー」前菜「ジャポニズム」

帝国ホテル 東京は、帝国ホテルタワー 地下 1 階のトラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」で、2016 年 2 月 1 日（月）から 29 日（月）まで、『芸術祭メニュー』をご提供いたします。



「帝国ホテル芸術祭」は、帝国ホテル開業 125 周年記念企画の目玉として、芸術監督にマエストロの西本智実さんを迎え、来る 2 月 11 日（木・祝）、ホテル全体を舞台に開催する帝国ホテル初のイベントです。

「ラ ブラスリー」では、このイベントの開催月にあわせた 2 月 1 日（月）から 29 日（月）の期間中、古今東西、ジャンルもさまざまな芸術家たちにちなんでシェフの八坂繁之が創作した「芸術祭メニュー」を、コース仕立てでご提供いたします。

コースは、“現代フランス料理の父” エスコフィエが、オペラ歌手 ネリー・メルバのために考案したとされる、薄焼きトースト「メルバトースト」をアレンジしたアミューズから始まります。前菜には、“ジャポニズム”をテーマにしたオマール海老の一皿と、ロシア芸術をイメージしたサラダの二品が続き、魚料理は、印象派画家 モネとセザンヌのエピソードをもとにアレンジしたブイヤベース。メインディッシュの仔牛の料理は、日本の声楽家 藤原義江に思いを馳せて創作した一品です。締めくくりのデザートは、食を愛した偉大なる作曲家 ロッシーニの代表作“ウィリアム・テル”の序曲をイメージした、林檎のデザートをご用意いたします。

また、同期間中、「ラ ブラスリー」店舗前において、帝国ホテルの歴史と音楽に関わるエピソードを紹介した記念展示も行います。

芸術祭メニューの概要は次の通りです。

■ 芸術祭メニュー 概要

期 間 : 2016 年 2 月 1 日（月）～ 29 日（月）

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 : 13,000 円（消費税込み、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)

内 容 :

“ネリー・メルバ”
いくらとメルバトーストの取り合わせを食前に

現代フランス料理の父と呼ばれる料理人オーギュスト・エスコフィエが考案したといわれる薄焼きトースト「メルバトースト」。オーストラリア出身のオペラ歌手ネリー・メルバが体調を崩した際、もっぱらこればかりを食べていたところからこの名前がついたといわれています。いくらとサワークリームをのせてアミューズとして仕上げました。

“ジャポニズム”
ほんのり火を入れたオマール海老のタルタル仕立て 白味噌とフレッシュハーブのソース

19 世紀中頃、欧米で開催された万国博覧会で日本美術が注目され、西洋の芸術家たちに多くの影響を与えた一連のムーブメントは“ジャポニズム”と呼ばれました。一方で、和食も 1970 年代から始まるヌーベル・キュイジーヌに大きな影響を与え、現在も食材・盛り付け・テクニク等においてフランス料理界を触発しています。この料理では、ソースに日本伝統の発酵食品である白味噌のほか、柚子や穂ジソを用いることで、ジャポニズムを表現しました。

“ロシア芸術”
ビーツのサラダ フォワグラのポワレとクレソンを添えて

西ヨーロッパをはじめ世界中の芸術家に多大なる影響を与えたチャイコフスキーや、帝国ホテルにもゆかりのあるオペラ歌手 フョードル・シャリアピンらを輩出したロシアをイメージした前菜です。

ロシア料理に欠かせない野菜 ビーツのサラダに、フォワグラのポワレとクレソンを取り合わせました。

“クロード・モネ”
かさごのブイヤベースソース セザンヌ風

ブイヤベースをセザンヌ風に仕上げた一皿は、ジャポニズムに大きな影響を受けた印象派の画家クロード・モネから着想を得ています。モネは、大変な料理好きとして自身の考案したレシピを数多く残しています。彼は同じ印象派の画家 セザンヌの故郷である南仏のエクサンプロヴァンスに制作旅行に行ったことがありました。その後パリに戻った際に、当地のブイヤベースの味を再現しようと試みたところ、当時のフランスは輸送手段が乏しく新鮮な魚が手に入らなかったために、干し鱈を用いて作り、その調理法を自らセザンヌ風と命名したエピソードが残っています。今回は南仏のブイヤベースには欠かせない魚、カサゴを用いて提供いたします。

“藤原義江”

仔牛ロース肉のチーズかぶせ焼き ピカタ風 セージ風味のトマトソースと共に

仔牛ロースのチーズかぶせ焼きをピカタ風に仕上げ、セージ風味のトマトソースを添えました。帝国ホテルに滞在し、ホテルの調理場に自分専用のイタリアの調味料を常備していたほどのイタリア料理好きだった藤原義江。このメニューは、フランスの仔牛をイタリアの伝統的技法に現代のテクニックを加え調理したもので、藤原義江が存命であればぜひ食していただきたいという思いで仕上げた一皿です。

“ジョアキーノ・ロッシーニ”

林檎のタルトレット バニラアイスクリーム添え “ウィリアム・テル”

小さめの林檎のタルトに、バニラアイスクリームを添えました。19世紀の偉大なる作曲家ジョアキーノ・ロッシーニは、晩年はレストランの経営、料理の創作にあけくれる等、美食家としても数々の食に関する逸話を残しています。彼の代表作“ウィリアム・テル”の序曲をイメージした林檎のデザートをご用意いたしました。

2月11日(木・祝) 帝国ホテル芸術祭 概要

ロビーコンサート

時間・会場： 14:00～14:30 本館1階 正面ロビー

料 金： 鑑賞無料 ※ご予約は不要です。どなたでもご覧いただけます。

出演予定： 池坊美佳、清元延清苑寿 連中

アフタヌーントークサロン ※ご好評につき、満席となりました。

時間・会場： 15:00～16:00 本館4階 桜の間

料 金： 5,000円 (ディナーコンサートご参加のお客様 特別料金 3,000円)
※サービス料・消費税込み

出演予定： 西本智実、佐久間良子、(他、当日の出演者の中から サプライズゲストあり)

ディナーコンサート ※ご好評につき、満席となりました。

時 間： 17:00～18:00 受付・食前サービス イルミナートバレエによる舞踏会
18:00～19:15 コンサート
19:30～20:45 ディナー

会 場： 本館2階 孔雀の間

料 金： 45,000円 ※サービス料・消費税込み

芸術監督： 西本智実

出演予定： 黒柳徹子、井上八千代(京舞井上流五世家元)、佐久間良子(女優)、
二宮さよ子(女優)、池坊美佳(華道家)、清元延清苑寿(邦楽家)、
佐藤路子(ソプラノ歌手)、イルミナートフィル&合唱団、イルミナートバレエ

アフターコンサート

時間・会場： 21:00～ 本館17階 インペリアルラウンジ アクア

料 金： カバーチャージ お一人様 1,080円 ※消費税込み
※ラウンジでのご飲食ご利用分は、別途お支払いください。

出演予定： 弦楽四重奏(イルミナートフィル選抜メンバー)

※出演者については、変更となる場合がございます。