

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2015年（平成27年）5月28日

就任10年目のシェフ、ティエリー・ヴォワザンがお届けする
初のコース仕立ての朝食メニュー

LE STYLE THIERRY (ル スティル ティエリー)

6月1日（月）から販売開始

場 所：本館中2階「レ セゾン」

料 金：9,000円（消費税込、サービス料別）

提供時間：7:00～9:30（ラストオーダー）



ラグジュアリーな朝食メニュー『ル スティル ティエリー』

帝国ホテル 東京は、6月1日（月）から、本館中2階のフランス料理「レ セゾン」にてコース仕立ての朝食メニュー『ル スティール ティエリー (LE STYLE THIERRY)』を、新たに提供いたします。



メインダイニング「レ セゾン」を率いるシェフ、ティエリー・ヴォワザンは、2005年の就任以来、帝国ホテルの料理にさまざまな新しい風をもたらしてきました。この度、就任から10年目を迎えたことを機に、一日の始まりに召し上がる朝食を、今までにない特別感で演出したいという想いを込めて、新たに考案した朝食メニューが『ル スティール ティエリー』です。

朝食メニューとしては初めてとなるコース仕立てとし、メニュー構成は、この10年間で、お客様より好評をいただいたティエリー・ヴォワザンのスペシャリテの中から朝食にふさわしいメニューを選び、組み合わせました。また、このメニューだけにご用意する特製のジャムや、特別に焼き上げたブリオッシュなどもお楽しみいただけます。

なお、このメニューはご宿泊者以外の方もお召し上がりいただけます。ご宿泊者も含め、3日前までにお電話にてご予約いただきます。

■ル スティール ティエリー (LE STYLE THIERRY) 概要

期 間 : 6月1日（月）～
場 所 : 本館中2階 フランス料理「レ セゾン」
時 間 : 7:00～9:30（ラストオーダー）
料 金 : 9,000円

※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)

※3日前までに要予約

※ご同席の皆様と同じメニューをお召し上がりいただけます。

メニュー :

コーヒー または 紅茶

フルーツジュース または ネクター

フレッシュフルーツを絞ってご提供する2種類のフレッシュジュース(オレンジ、グレープフルーツ)と、8種類のジュースとネクター(パイナップル、マンダリン、アップル、いちご、ラズベリー、洋梨、桃、アプリコット)からお好みのものをお選びいただけます。

デニッシュとパン

このメニューのための特別なデニッシュとパンを、ホテル内のベーカリーでその日の朝に焼き上げます。ふんわりとした食感が特長のブリオッシュは、お客様の目の前でカットしご提供する他、クロワッサンやパン・オ・レザンなどのお好みのパンをお好きなだけお召し上がりいただけます。バターはフランス産の有塩・無塩の2種をご用意いたします。

2種の自家製ジャム

ティエリー・ヴォワザンがレシピを書いた季節のフルーツを使ったジャムをご用意します。販売をスタートする6月1日からは「ラズベリー&ライチ」「アプリコット&アーモンド」をご用意します。

黒トリュフのスクランブルエッグ

細かく刻んだ黒トリュフを混ぜ合わせた、香り高いスクランブルエッグです。

瞬間燻製で仕上げた富士山麓の鱒

富士山麓の鱒は、数分間だけ燻すことで、ほのかなスモークの香りとレアに近い食感をお楽しみいただけるよう仕上げました。オリーブオイル、フィヨルドルビー（鱒の卵）を添えたジャガイモのムース、サラダを添えてご提供します。

緑茶と昆布でマッサージされた沖縄のアグー豚ロース

緑茶と昆布をアグー豚のロース肉の脂身にもみこんだ後でマリネし、真空低温調理でゆっくりと火を入れたものです。季節の野菜のソテーを添えてご提供します。

2011年夏より熟成されたコンテチーズ、ヨーグルト フルーツ添え

まろやかな口当たりが朝食にも最適なフランス産のコンテチーズを3種類のドライフルーツとともにご提供します。ヨーグルトは、フルーツソースの上にヨーグルトを重ね、フレッシュフルーツをトッピングします。

本日のケーキ

一口サイズの小さな焼き菓子をご用意いたします。