

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2014年（平成26年）11月27日

パリの名門ホテル「ル・ロワイヤル・モンソー ラッフルズ パリ」の味を
期間限定でお楽しみいただける
『ル・ロワイヤル・モンソー ラッフルズ パリ ウィーク』開催

【期 間】 2015年1月19日（月）～ 25日（日）

【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＝「ル・ロワイヤル・モンソー ラッフルズ パリ」のレストラン
「ラ キュイジーヌ」

帝国ホテル 東京は、パリの名門ホテル「ル・ロワイヤル・モンソー ラッフルズ パリ」から、総料理長 ローラン・アンドレ氏を招き、『ル・ロワイヤル・モンソー ラッフルズ パリ ウィーク』を、2015年1月19日（月）から1月25日（日）まで、帝国ホテルタワー地下1階 「ラ ブラスリー」にて今年も1週間にわたり開催いたします。

「ラ ブラスリー」は1983年に日本初のホテル、オフィス、ショップ、レストランの複合ビルとして開業した『帝国ホテルタワー』にある、歴代料理長らによって生み出されてきた“帝国ホテルの味”を継承するレストランです。



「ル・ロワイヤル・モンソー ラッフルズ パリ」（総支配人 セルジュ・エチュアン氏）は、1928年に開業し、以来シャンゼリゼにほど近いパリの最高級老舗ホテルとして親しまれてきました。2010年には、フランスを代表するデザイナー、フィリップ・スタルク氏による2年半の歳月をかけた改装を経て、リニューアルオープン。2013年6月、パリ市内では6軒目となる最上級グレードのホテル「パラス」に認定されています。また、ミシュラン1つ星のフランス料理レストラン「ラ キュイジーヌ」が、2014年10月に「2014年度 ヴィレジアチュール賞 *1 “ヨーロッパ最高の朝食”部門」グランプリに選ばれています。

好評をいただき、本年度で3回目の開催となる『ル・ロワイヤル・モンソー ラッフルズ パリ ウィーク』では、総料理長であるローラン・アンドレ氏を今年も迎え、おすすめの料理をお楽しみいただきます。

アンドレ氏は、アラン・デュカス氏率いるモナコの3つ星レストラン「ルイ・カーンズ」を初めとしたホテルダイニングで経験を積んだ後、ロンドンと香港の「スプーン・バイ・アラン・デュカス」をオープンし、2010年からは「ル・ロワイヤル・モンソー ラッフルズ パリ」の総料理長を務めています。

また、『ル・ロワイヤル・モンソー ラッフルズ パリ ウィーク』開催期間中の1月22日（木）は、ローラン・アンドレ氏による「ガラディナー」を開催し、70名様にお楽しみいただきます。

*1 ヴィレジアチュール賞：2003年に始まり、国際的に著名なジャーナリストやメディア関係者25名の投票によって、ヨーロッパ、アジア、アフリカ、中東のベストホテルを選考する、ヨーロッパの重要な賞。

■ 『ル・ロワイヤル・モンソー ラッフルズ パリ ウィーク』 開催概要

- 【期 間】 2015年1月19日（月）～1月25日（日）
- 【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）
※ 1月22日（木）のディナーは18:30より「ガラディナー」を開催。
- 【内 容】 ◇コースメニュー：
「ル・ロワイヤル・モンソー ラッフルズ パリ」のおすすめ料理で
構成した特別コースメニュー
料金： ランチ 6,200円／8,300円／10,500円
ディナー 10,500円／13,500円
◇ガラディナー：
ローラン・アンドレ氏創作の特別メニュー
料金：25,000円（お料理・ワインを含む） ※70名様・要予約。
※料金は全て消費税込、サービス料別。

【参考メニュー例】 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。

<前菜>

QUENELLE DE BROCHET

Tombée de tétrogones, sauce homardine

川カマスのクネル

ほうれん草、ソースオマールディーヌ

<肉料理>

BLANC DE VOLAILLE

Suprême cuit au bouillon de volaille, petites crevettes, gratin de gnocchis à la parisienne
Sauce 《Albufera》 liée au foie gras

鶏の胸肉

ブイヨンで火入れをした胸肉、小海老、ニョッキパリジェンヌのグラタン
ソース《アルビュフェラ》

<デザート>

COQUE CHOCOLAT SURPRISE

Glacé à la vanille 《Bourbon》, noisettes, pistaches et amandes caramélisées
Sauce au chocolat chaud

たまご型チョコのサプライズ

ブルボンヴァニラのグラス、ヘーゼルナッツ、ピスタチオとアーモンドのキャラメリゼ
温かいチョコレートソース

<コーヒーと小菓子>

Suivant notre sélection
Choux vanille et chocolat

コーヒーとアンフュージョン ヴァニラとチョコレートのシュー

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

◆「ル・ロワイヤル・モンソー ラッフルズ パリ」について

1928年開業のパリの老舗ホテル、ロワイヤル モンソーが2年半の改装工事の後、2010年にリニューアルオープン、新たにラッフルズ傘下に加わり「ル ロワイヤル モンソー ラッフルズ パリ」に生まれ変わりました。

パリでアールデコが生みだされた1920年代から1930年代までの雰囲気そのままに残し、全内装及び家具は著名デザイナー、フィリップ・スタルク氏が手掛けた究極のブティックホテルです。2013年6月には、フランス観光開発機構(ATOUT France)により、ホテルグレードとして5つ星を上回る、「パラス」の認定を早くも受けました。

館内の二つのレストラン(フランス料理「ラ キュイジーヌ」、イタリア料理「イル カルパッチョ」)はそれぞれミシュランの1つ星を獲得しており、特に「イル カルパッチョ」は、パリでミシュラン1つ星を持つ唯一のイタリアンレストランとして人気が高まっています。また、「ラ キュイジーヌ」は、2014年10月に「2014年度 ヴィレジアチュール賞“ヨーロッパ最高の朝食”部門」グランプリに選ばれました。

ホテル館内には、シアター、書店、コンテンポラリーアートの展覧会が開かれるギャラリーが併設され、1500㎡の広々としたスパ“マイブレンド by クラランス”では、23メートルの室内プールやハمام(トルコ式風呂)、サウナもご利用頂けます。また、ラウンジやビジネスセンターも完備しています。