

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2018年(平成30年)5月21日

音楽を体感するフランス料理レストラン2店の初夏

日生劇場開場 55周年記念公演タイアップ
歌曲「魔笛」「ドン・ジョヴァンニ」にインスパイア。
シェフ八坂が創作に挑むフルコース

モーツァルト 3720 日間の旅路

トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」
期間：5月14日(月)～6月30日(土)

日仏交流 160周年記念企画

フランス人作曲家でジャズピアニストのジャン＝ミシェル・ベルナール氏と
実力派シンガーの畠山美由紀氏を迎えて生演奏を楽しむ「レ セゾン」初の試み

レ セゾン フェット・ド・ラ・ミュージック

フランス料理「レ セゾン」
日時：6月22日(金) 18:00～ ※定員40名



ラ ブラスリー『モーツァルト 3720 日間の旅路』で提供する
「ラングスティーンと蟹のベルビュー風 ルパープのジュレと根セロリのピュレ」

帝国ホテル 東京は、フランス料理と音楽を楽しむ 2 つのレストラン催事、『モーツァルト 3720 日間の旅路～Les Voyages de Mozart en 3720 jours～』と『レ セゾン フェット・ド・ラ・ミュージック』を開催いたします。



タワー館地下 1 階の「ラ ブラスリー」では、エンターテインメントの街・日比谷の日生劇場が開場 55 周年を記念して開催するオペラ公演「モーツァルト・シリーズ」とタイアップしたコースメニュー『モーツァルト 3720 日間の旅路～Les Voyages de Mozart en 3720 jours～』を 6 月 30 日（土）までご提供いたします。

また、6 月 7 日（木）には、オペラ歌手 3 名を招き特別メニューと厳選したワインをお楽しみいただくガラディナーも開催いたします。

本館中 2 階のメインダイニング「レ セゾン」では、日仏交流 160 周年を記念して「レ セゾン フェット・ド・ラ・ミュージック」を開催いたします。フランス本国では、6 月 21 日にフランス最大級の音楽イベント「フェット・ド・ラ・ミュージック」が開催されます。そこで帝国ホテル 東京の「レ セゾン」でも、音楽とフランス料理をお楽しみいただく催事として、シェフ、ティエリー・ヴォワザンと親交のある、フランス人の映画作曲家でジャズピアニストでもあるジャン＝ミシェル・ベルナル氏と、日本の実力派シンガー、畠山美由紀氏を招いて、フランスの映画音楽などをお届けする一夜限りのイベントを開催いたします。

概要は次の通りです。

■ラ ブラスリー「モーツァルト 3720 日間の旅路～Les Voyages de Mozart en 3720 jours～」 概要

日生劇場開場 55 周年を記念したオペラ公演「モーツァルト・シリーズ」とタイアップしたコースメニューをご提供いたします。

作曲家のヴォルフガング アマデウス モーツァルトは 35 年間の人生の中で合計 3720 日（10 年 2 ヶ月と 8 日）を旅に費やしたと言われています。それにちなみ、「ラ ブラスリー」のシェフ 八坂繁之がモーツァルトの生涯と関係の深かった街や、6 月と 7 月に「モーツァルト・シリーズ」で上演されるオペラ作品「魔笛」「ドン・ジョヴァンニ」にちなんだメニューを考案し、フルコースに仕立てました。

なお、6 月 7 日（木）には、オペラ歌手の美しい歌声とともに特別メニューと厳選したワインをお楽しみいただくガラディナーも開催いたします（定員 50 名様、要予約）。

期 間： 5 月 14 日（月）～6 月 30 日（土）

場 所： タワー館地下 1 階「ラ ブラスリー」

料 金： ランチ・ディナーとも 12,500 円（消費税込、サービス料別）

※「モーツァルト・シリーズ」公演チケットの半券をお持ちの方には 10%ご優待いたします。

6 月 7 日（木） オペラを楽しむ「モーツァルト・シリーズ」ガラディナー

18:30 受付開始、19:00 スタート お一人様 24,000 円 定員 50 名様

（特別コース料理・シャンパン・白赤ワイン付き。サービス料・消費税込）

出演者：（写真左から）角田 佑子、岡 昭宏（藤原歌劇団）、市川 浩平（二期会）



メニュー：

アミューズ プーシュ 【生誕の地ザルツブルグ】

Amuse-bouche :Royale de queue de bœuf aux crêpes

ザルツブルグの郷土料理クレープ入りコンソメと牛テール肉のロワイヤルを食前に

冷前菜 【ベルサイユ ルイ15世の夕食会とポンパドゥール夫人への拝謁】

Langoustines et crabe, en bellevue, gelée de rhubarbe et purée de céleri

ラングステイヌと蟹のベルビュー風 ルバーブのジュレと根セロリのピューレ

温前菜 【ミラノ 若き日のオペラ3劇の作曲と成功】

Asperges vertes rissolées à la milanaise

グリーンアスパラガスのリソレ ミラノ風

魚料理 【エジプト オペラ 魔笛の舞台】

Bar rôti au Harissa, petits pois braisés et un soupçon d'orange

ハリッサを香らせたスズキのロースト オレンジで風味づけた青豆のプレゼと共に

肉料理 【スペイン オペラ ドン・ジョヴァンニの舞台】

Carré de porc ibérique grillé, chou vert compoté et crème à la moutarde

イベリコ豚リブロースのグリエ ちりめんキャベツの煮込みとマスタードクリーム

デザート 【ウィーン 妻 コンスタンチェとの生活】

Gateaux chocolat aux cerises et glace à la vanille

ガトーショコラと温かいチェリーのソース バニラアイスクリーム添え

Café

コーヒー

ご予約・お問い合わせ： トラディショナルダイニング ラ ブラスリー 03-3539-8073

■日仏交流 160 周年記念企画

レ セゾン フェット・ド・ラ・ミュージック 概要

「レ セゾン」のシェフ、ティエリー・ヴォワザンと親交のある、フランス人の映画作曲家でジャズピアニストでもあるジャン＝ミシェル・ベルナル氏と、日本の実力派シンガー、畠山美由紀氏を招いて、フランスの映画音楽などをお届けする、日仏交流 160 周年記念企画です。「レ セゾン」でこのような生演奏をお楽しみいただく企画は初めての試みです。ティエリー・ヴォワザンの特別なコース料理とともにお楽しみください。



ティエリー・ヴォワザン



ジャン＝ミシェル・ベルナル氏



畠山美由紀氏

日 時： 6月22日（金） 18：00より受付、アペリティフ/ 18：30 演奏スタート
場 所： 本館中2階「レ セゾン」
料 金： お一人様 52,000円 定員 40名

(特別コース料理・シャンパン・白赤ワイン付き。消費税込・サービス料別)

ご予約・お問い合わせ：フランス料理 レ セゾン 03-3539-8087