

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2018年(平成30年)2月28日

シャンパーニュ「ビルカール・サルモン」とのペアリングでお楽しみいただく
世界中で名を馳せる料理人と「レ セゾン」シェフによる
コラボレーションディナー

アラン・パッサールとティエリー・ヴォワザンの 華麗なる饗宴

期 間： 3月14日(水)・15日(木)

場 所： フランス料理「レ セゾン」(本館中2階)

協 力： ビルカール・サルモン




“炎の彫刻家”アラン・パッサール氏(左)と
「レ セゾン」シェフ ティエリー・ヴォワザン(右)

帝国ホテル 東京は、世界中で名を馳せる料理人、アラン・パッサール氏を招き、「レ セゾン」のシェフを務めるティエリー・ヴォワザンとのコラボレーションでディナーをお届けする『アラン・パッサールとティエリー・ヴォワザンの華麗なる饗宴』を、本館中2階フランス料理「レ セゾン」において、3月14日(水)および3月15日(木)に開催いたします。(協力：ビルカール・サルモン)



『アラン・パッサールとティエリー・ヴォワザンの華麗なる饗宴』は、アラン・パッサール氏とティエリー・ヴォワザンとのコラボレーションで生み出される料理を、シャンパーニュ・メゾン「ビルカール・サルモン」の特別記念ラインナップとのペアリングでご堪能いただく催しです。なお、3月15日(木)にはビルカール・サルモン200周年を記念した希少なシャンパーニュ「Cuvée200」をご提供します。

詳細は次ページの通りです。

<p>アラン・パッサール (Alain Passard)</p> <p>1986年パリにレストラン「アルページュ」をオープン。翌年に一つ星、1988年には二つ星を獲得。開店後わずか10年目の1996年には三つ星を獲得した。“肉の魔術師”と呼ばれ、加熱調理の名手としてその名を馳せていたが、2000年ごろ自身の菜園を持ち野菜料理のスペシャリストとなった。あらゆる芸術に深い造詣があり、自らを“a sculptor of the flame” (炎の彫刻家) と称する。</p>	<p>ティエリー・ヴォワザン (Thierry Voisin)</p> <p>15歳から料理人としてのキャリアをスタート。フランス・シャンパーニュ地方を代表する名店「ボワイエ・レ・クレイエール」のオーナー、ジェラルド・ボワイエ氏に師事し、その後「レ・クレイエール」のシェフに就任。卓越したセンスで織り成す料理は評価が高い。2005年より帝国ホテル東京「レ セゾン」のシェフを務める。</p>
<p>ビルカール・サルモン (BILLECART-SALMON)</p> <p>1818年創立のシャンパーニュ・メゾン。ガストロノミーシーンを牽引するシャンパーニュメゾンとして世界的美食家から支持を得ている。20世紀のBest シャンパーニュ Best1、2を独占し、その品質を世界が認めた。今年で創立200周年。</p> 	

『アラン・パッサールとティエリー・ヴォワザンの華麗なる饗宴』概要

日 時 : 3月14日(水) 17:30~22:00 (ラストオーダー)
3月15日(木) 19:00~

場 所 : フランス料理「レ セゾン」 (本館中2階)



料 金 : お一人様 83,000円 (消費税込・サービス料別)
お飲み物付き (シャンパーニュ「ビルカール・サルモン」ペアリング)
※15日はビルカール・サルモン 200周年を記念した「Cuvée200」を
お楽しみいただけます。食事の内容は14日と同じです。

協 力 : ビルカール・サルモン

ご予約・お問い合わせ : 「レ セゾン」 TEL. 03-3539-8087 (直通)