

# 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）3月2日

南フランスの最高級5つ星ホテルの味を  
7日間の期間限定でお楽しみいただく初の共同企画  
『ホテル デュ パレ ウィーク』開催

【期 間】 2015年4月13日（月）～19日（日）

【場 所】 本館中2階 フランス料理「レ セゾン」



写真＝『ホテル デュ パレ』（1893年開業）

帝国ホテル 東京は、開業 125 周年記念特別企画のひとつとして、フランスのホテル格付け最高位にあたる「パラス」に認定された「ホテル デュ パレ」から総料理長のジャン・マリー・ゴージェ氏を迎え、特別メニューをお届けする『ホテル デュ パレ ウィーク』を、4月13日（月）から19日（日）までの7日間限定で初開催いたします。



フランス南西部、バスク地方の都市ビアリッツの海沿いに建つ「ホテル デュ パレ」は、フランス皇帝の旧宮殿を利用し、1893年に開業したホテルです。

大西洋に面したビアリッツの美しいメインビーチに建つこのホテルには、スイート 22 室を含む 154 の客室があり、ミシュラン 1 つ星の名店「ラ ヴィラ ユジェニー」や、ヨーロッパにおいて数々の賞を受賞しているスパ「ザ インペリアル リゾート アンド スパ」を有しています。2011 年には、フランス全土の 5 つ星ホテルの中でも 16 軒のみに許されている称号である「パラス」の認定を受けています。

このたび、帝国ホテル開業 125 周年を記念し、ともに 120 年以上国内外の賓客をお迎えしてきた 2 つのホテルによる初の共同企画として『ホテル デュ パレ ウィーク』を開催いたします。

『ホテル デュ パレ ウィーク』では、帝国ホテル 東京のメインダイニングである本館中 2 階のフランス料理「レ セゾン」において、「ホテル デュ パレ」の総料理長、ジャン・マリー・ゴージェ氏の特別メニューをコースにて提供いたします（ランチ、ディナーとも）。

また、4月16日（木）は、ジャン・マリー・ゴージェ氏と「レ セゾン」シェフ ティエリー・ヴォワザンによるコラボレーションガラディナーを開催いたします（48 名様・要予約）。

**ジャン・マリー・ゴージェ Jean Marie Gautier**

フランス ヴァランセ出身。1973 年、ホテル「ルレドポワティエ」にて料理人としてのキャリアをスタートさせ、ミシュランの星を持つレストランで腕を磨く。

1991 年に「ホテル デュ パレ」の総料理長に就任し、現在もその技量は高く評価されている。

1991 年 3 月、フランス国家最優秀職人賞（M.O.F）を受賞。



『ホテル デュ パレ ウィーク』の概要は次頁のとおりです。

## ■ 『ホテル デュ パレ ウィーク』 開催概要

【期 間】 2015年4月13日（月）～19日（日）

【場 所】 本館中2階 フランス料理「レ セゾン」

【時 間】 ランチ : 11:30～14:30（ラストオーダー）  
ディナー : 17:30～22:00（ラストオーダー）  
※4月16日（木）のディナーは「ガラディナー」を開催。

【内 容】 ◇コースメニュー：  
「ホテル デュ パレ」総料理長 ジャン・マリー・ゴーティエ氏による  
特別コースメニュー  
料金：  
ランチ 9,800円／13,500円／19,500円  
ディナー 22,000円／27,000円／36,000円

◇ガラディナー：  
「ホテル デュ パレ」総料理長 ジャン・マリー・ゴーティエ氏と  
「レ セゾン」シェフ ティエリー・ヴォワザンによるコラボレーション  
メニュー  
料金： 78,000円（飲物を含む） ※48名様・要予約。

※料金は全て消費税込、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)