

2018年（平成30年）7月19日

東京都美術館『没後50年 藤田嗣治展』とのタイアップ企画

### 藤田嗣治の生涯や作品を表現した フランス料理コースメニューと スイーツ・パンを発売

◇ラ ブラスリー『嗣治とレオナール』

期 間：8月1日（水）～9月12日（水）

料 金：12,500円（消費税込、サービス料別）

◇ガルガンチュワ『ローズ』

期 間：8月1日（水）～9月30日（日）

価 格：1,100円（消費税込）

◇ガルガンチュワ『サーモンとパプリカのクロワッサン』

期 間：9月1日（土）～9月30日（日）

価 格：1,200円（3個入り、消費税込）



左：画家・藤田嗣治の生涯や作品を表現したコースメニュー『嗣治とレオナール』

（前菜「鮭の赤ワインマリネ 赤ピーマンとトマトのコンフィ レフォール風味のクリーム」）

右：ロゼ シャンパン「G.H. マム ロゼ」を使用したムースケーキ『ローズ』

帝国ホテル 東京は、東京都美術館で開催される展覧会『没後 50 年 藤田嗣治展』とのタイアップ企画として、トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」およびホテルショップ「ガルガンチュワ」で、8 月 1 日（水）から藤田嗣治にちなんだコースメニューとスイーツを販売いたします。



明治半ばの日本で生まれ、80 年を超える人生の約半分をフランスで暮らし、晩年にはフランス国籍を取得した画家・藤田嗣治（レオナルド・フジタ 1886-1968）。エコール・ド・パリの寵児のひとりである藤田が世を去って 2018 年は 50 年目にあたることから、東京・上野の東京都美術館で、画業の全貌を展覧する大回顧展『没後 50 年 藤田嗣治展』（<http://foujita2018.jp>）が 7 月 31 日（火）から開催されます。

トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」では、前菜からデザートまでのオリジナルフルコース『嗣治とレオナルド』を提供いたします。シェフ 八坂 繁之が、藤田が歩んだ人生の中でのさまざまなエピソードや、藤田の代名詞でもあり今回の展覧会の見どころにもなっている「乳白色の下地」による裸婦の作品等、藤田の代表作をイメージした料理に、八坂自身のパリ生活のエピソードや日常で感じた心情も絡めて完成させたオリジナルメニューです。

また、ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、藤田がシャンパン「G.H. マム ロゼ」のキャップに描いた薔薇のイラストをイメージし、ロゼ シャンパンを使用したムースケーキ『ローズ』を販売いたします。また、シャンパンや白ワインに合わせてお楽しみいただける惣菜パン『サーモンとパプリカのクロワッサン』もご用意いたします。

なお、『没後 50 年 藤田嗣治展』の半券をお持ちの方には、『嗣治とレオナルド』のフルコースメニューを 10%ご優待いたします。

#### シェフ 八坂 繁之（やさか しげゆき） 略歴

1988年帝国ホテル入社、94～99年にニューヨーク、2002～05年にかけてパリの日本政府代表部大使公邸へ出向。パリでは現地レストランでも研鑽を積む。06年優秀公邸料理長として外務大臣表彰を受ける。14年よりラ ブラスリーのシェフを務める。



概要は次の通りです。

## ■ 嗣治とレオナール 概要

- 期 間： 8月1日（水）～9月12日（水）  
場 所： タワー館地下1階「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）  
料 金： フルコース 12,500円（消費税込、サービス料別）  
※『没後50年 藤田嗣治展』のチケット半券をお持ちの方にはフルコースメニューを10%ご優待いたします。  
※ランチは、7,500円のメニューもご用意いたします。  
（メニュー内容は12,500円と異なります。）

## 没後50年 藤田嗣治展 タイアップフルコースメニュー 嗣治とレオナール

### 熊本での少年期

#### *Amuse-bouche : Tartine de tapenade et kibinago*

アミューズ・ブーシュ: きびなごとタブナードのタルティーヌ

藤田嗣治は1886年に現在の東京都新宿区小川町に生まれ、幼少の多感な少年期を熊本の自然の中で過ごしました。フジタはこの頃のさまざまな経験を通じ画家になりたいと願い、フランスに渡りたいと思うようになっていったようです。今回はこの熊本の代表的な地魚であるきびなごをマリネにし、オリーブでつくられるタブナードと共にタルティーヌにしました。

### 日本からフランスへ

#### *Thon mariné au vin rouge, confite de poivron rouge et tomate un soupçon de raifort*

前菜: 鮪の赤ワインマリネ 赤ピーマンとトマトのコンフィ レフォール風味のクリーム

当時の日本美術界ではフジタの暗くクラシックな趣の絵は評価されず、東京美術学校卒業後、フジタはフランスへ渡航を決意しました。憧れの地に到着したものの、故郷を離れた悲しさや生活への不安の中で、日本を思いだし望郷の念にかられていたのではないかと、シェフ 八坂自身の経験を元に考えました。

前菜は日本の象徴ともいえる鮪を用い、失われゆくバリの風景を描いた作品である《巴里城門》とバリ生活が始まったばかりのフジタの不安と希望が入り混じった心の動きを重ねてイメージした一皿です。



## エコール・ド・パリとツグジの乳白色

### *Crème glacée de pêche sur une gelée de consommé de canard*

スープ:冷たい桃のスープと鴨風味の冷製コンソメ

フジタが居を構えたパリのモンパルナス界限には、多くの画家が住んでおり、そこで多くの交友を結びました。このモンパルナス界限に住む画家達の集まりはエコール・ド・パリと呼ばれ、彼らの絵の自由さ奔放さに触れ、藤田は今までの作風を全て放棄することを決意しました。そして 1921 年、フジタの代名詞とも言える「乳白色の肌」がサロン・ドートンヌで絶賛をあつめました。今回のメニューではこちらも乳白色の桃の冷たいスープと鴨からとったコンソメをジュレにし取り合わせ、フランス料理ならではの組み合わせでやさしい美味しさを表現しました。

\*〈ツグハル〉と〈ツグジ〉:嗣治(ツグハル)がフランス人には発音しづらく、〈ツグジ〉と名乗っていた

## 世界人としての日本での活動

### *Congre poêlée laquée au vinaigre de balsamique, fumet de coquillages*

魚料理:バルサミコビネガーをラッケした穴子のポワレ さまざまな貝のヒュメ

第 2 次世界大戦がはじまり、日本への帰国を余儀なくされたフジタは気乗りがしないまま戦争画に携わり、《アツ島玉砕》をはじめとする作品を手がけました。誇張もなく事実そのものを芸術として昇華させたそれらの作品の前で涙を流し、手を合わせて祈りをささげる人が後を絶たなかったといいます。自らの芸術が祖国に評価されたことを大変喜んでいていたフジタでしたが、終戦後は多くの戦争画を描いた「戦争協力者」と批判され、美術界の全ての戦争責任をひとりで背負うように日本を後にしました。

フジタの人生の転機ともいえる大変重要な作風の変化に対し、シェフ 八坂は日本人の一人としてのフジタへの畏敬の念をモトーンの一皿として表現しました。

## 日本人からフランス人へ “Au Café”

### *Steak haché au foie gras ,sauce moutarde et pommes pailles*

肉料理:和牛ステーキ・アッシュェとフォワグラのポワレ マスタードソースとポテトを添えて

祖国日本を後にし、フジタはフランスへ戻ろうと決意しますが、フランスへの入国ビザがなかなかおらず、1 年近くもニューヨークで足止めさせられました。フジタの代表作の一つである《カフェ》は、パリに恋い焦がれたフジタが、足止めされたニューヨークで以前のフランスでの生活を思い出しながら描いたものです。

今回は代表作《カフェ》からイメージし、いわゆる「カフェ飯」と呼ばれるカフェの食事の中でも人気が高く、カフェのマーブルの上が最も似合う料理のステーキ・アッシュェをご用意いたします。



\*「カフェ飯」:フランス在住日本人の間で、気軽にカフェで食べられる食事は「カフェ飯」と呼ばれていた  
\*カフェのマーブルの上:フランスのカフェのテーブルの多くは大理石(マーブル)で出来ているため、「マーブルの上」という表現は「カフェ」を意味する

## シャンパーニュ バラとカトリック

### *Mousse à l'essence de roses et gelée de lithis, granité Champagne*

デザート：バラの風味をつけたムースをライチのジュレに重ねて

シャンパーニュのグラニテと共に

1957年、シャンパーニュメーカーのG.H.マム社の依頼を受けて、シャンパンの蓋を飾る水彩画「バラ」が完成しました。

そんな中、G.H.マムのルネ・ラルーらの加護のもと、多くの人に見守られキリスト教の洗礼を受けました。洗礼親から、フジタの憧れの人であったレオナルド・ダ・ヴィンチの「レオナルド」のフランス語読みである「レオナール」と名付けてもらい、このフランス人にとって馴染みやすい名前によってフジタの名前はフランス国内にさらに広まっていきました。



今回はフジタも描いたバラの風味をつけたムースにライチのジュレを重ね、シャンパーニュのグラニテとともにお楽しみいただけるデザートをご用意しました。

## *Café*

コーヒー

## ■ローズ 概要

藤田嗣治がシャンパン「G.H. マム ロゼ」のキャップ (写真左) に描いた薔薇のイラストをイメージした、ロゼ シャンパンのムースケーキです。「G.H. マム」を使用して作ったばら色のホワイトチョコレートムースの中に、コンポートルージュ (フレーズ・デ・ボワの実とピューレを合わせたもの) とピスタチオ味の生地を組み合わせました。



期 間： 8月1日(水)～9月30日(日)  
場 所： 本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」  
時 間： 8:00～20:00 ※10:00より販売いたします。  
価 格： 1,100円(消費税込)

## ■サーモンとパプリカのクロワッサン 概要

本企画で、シャンパンや白ワインに合わせてお楽しみいただける惣菜パンを販売いたします。クロワッサンの生地を細かく刻んだオニオン、黒オリーブ、ケッパーを敷き詰め、サーモンと彩り豊かなパプリカをのせた一品です。



期 間： 9月1日(土)～9月30日(日)  
場 所： 本館1階ホテルショップ  
「ガルガンチュワ」  
時 間： 8:00～20:00 ※正午より販売いたします。  
価 格： 3個入り 1,200円(消費税込)