

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2014年（平成26年）8月29日

総料理長とメインダイニングシェフのコラボレーションによる晩さん会を
帝国ホテル東京で初めて開催

第13代料理長 田中健一郎と レセゾン シェフ ティエリー・ヴォワザンのタベ

日 時：10月24日（金）18：00 開始

会 場：帝国ホテル 東京 本館3階「富士の間」

料 金：お一人様 38,000円 ※サービス料・消費税込

（料理・お飲物、おみやげ付き）

予約受付開始 9月3日（水）10：00より



帝国ホテルを代表する2人のシェフによる晩さん会
「第13代料理長 田中健一郎とレセゾン シェフ ティエリー・ヴォワザンのタベ」

帝国ホテル 東京は、第13代料理長の田中健一郎と、2005年からフランス料理レストラン「レ セゾン」のシェフを務めるティエリー・ヴォワザンの2人が、初めてのコラボレーション企画としてお届けする晩さん会『第13代料理長 田中健一郎とレ セゾン シェフ ティエリー・ヴォワザンの夕べ』を10月24日（金）に開催いたします。（お一人様38,000円、料理・お飲物、おみやげ付、サービス料・消費税込。予約開始：9月3日（水）10：00より）



帝国ホテルは、来年の11月3日に開業125周年の節目を迎えます。本年11月からはさまざまな周年催事がスタートいたしますが、本晩さん会はそのオープニングとなる企画です。

日本におけるフランス料理界への功績からフランス農事功労章を受章し、現在、帝国ホテルの総料理長として、大阪や上高地を含む帝国ホテル全体の料理を監督する田中健一郎。そして、田中が2005年に帝国ホテル東京のメインダイニング「レ セゾン」のシェフとして招聘した、フランス人シェフのティエリー・ヴォワザン。この二人による晩さん会を、帝国ホテル 東京として初めて開催いたします。

料理は、秋ならではの食材を用いて、帝国ホテルの開業以来、代々大切に受け継がれてきた伝統の味と、フランス出身シェフによる若々しい感性が“融合”された、これまでにないフルコースをご堪能いただけます。そして、それぞれの料理にあわせて、厳選したワインを一皿ごとにご用意いたします。

また、デザートタイムには、メゾソプラノ歌手・鳥木弥生さんによるミニコンサートを鑑賞しながら優雅におくつろぎいただけます。

『第13代料理長 田中健一郎とレ セゾン シェフ ティエリー・ヴォワザンの夕べ』の概要は次の通りです。

■ 『第13代料理長 田中健一郎と レ セゾン シェフ ティエリー・ヴォワザンの夕べ』 概要

- 【日 時】 10月24日（金）
食前酒／18：00～ 食事／18：30～
- 【会 場】 本館3階「富士の間」
- 【内 容】 ・フランス料理フルコース
アミューズ、前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート
・ミニコンサート
メゾソプラノ歌手 鳥木弥生さんによるオペラ
- 【料 金】 お一人様 38,000円 ※サービス料・消費税込み
(フランス料理・お飲物、おみやげ付)
- 【予約受付開始】 9月3日（水）10：00より
- 【ご予約・お問い合わせ】 宴会イベント係 TEL. 03-3504-1255
(受付時間 月～金 10：00～17：00 ※祝日を除く)

≪ 「レ セゾン」シェフ起用秘話 ≫

今から約10年前、メインダイニング「レ セゾン」のリニューアルにあたり、当時取締役でもあった田中健一郎は、フランス人シェフの起用を経営会議で提案しました。

理由の一つは、店舗の内装だけ変えても味が変わらなければ、お客様にリニューアルしたと実感していただけないと考えたこと。もう一つは、自身が若いころ、帝国ホテル内のレストランにフランス人シェフが在籍し、調理場のスタッフたちがその人の側で働きたいとフランス語を学ぶなど努力していた様子を、もう一度調理場に取り戻せたらと考えたためです。

候補者の中から選んだのは、シャンパーニュ地方の有名レストラン「ボワイエ・レ・クレイエール」（現「レ・クレイエール」）で実質的なシェフとして働いていた、ティエリー・ヴォワザンでした。実は、帝国ホテルで「ボワイエ・レ・クレイエール」の料理を紹介する催事を行ったことがあり、オーナーシェフのボワイエ氏は帝国ホテルをよく知る親日家でした。ボワイエ氏の引退により、次のキャリアをどうするか迷っていたヴォワザンに、帝国ホテルに行きなさい、と背中を押したのは、恩師のボワイエ氏だったのです。キャリアアップのためにいくつものレストランで修業を積んできた人物ではなく、ひとつのレストランで長く勤めてきたヴォワザンの履歴書を見た田中は、このような料理人が欲しかった、と心から思ったそうです。

田中健一郎 プロフィール

1969 年、入社。1997 年に調理部長に就任。1999 年、第 13 代料理長兼調理部長、2002 年総料理長に就任。東京、大阪、上高地で 400 人以上の料理人が働く厨房の総責任者である総料理長職は、故・村上信夫に続き 2 代目。2005 年、フランス共和国農事功労章シュヴァリエを受章。開業時より受け継がれてきた伝統を守りながら、常に新しい味を追求し続けている。



ティエリー・ヴォワザン プロフィール

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 年から帝国ホテル 東京「レ・セゾン」のシェフを務める。2011 年、フランス共和国農事功労章シュヴァリエを受章。

