



2019年（令和元年）6月21日

帝国ホテル第14代東京料理長 杉本 雄が描く

展覧会「みんなのミュシャ」 タイアップメニュー

日時： 2019年8月1日（木）～9月4日（水）
場所： タワー館地下1階 「ラ ブラスリー」
料金： 13,500円（税込、サービス料別）

出展作品をイメージした料理を含む夏らしいコースメニューと
オリジナルカクテルをご提供



「みんなのミュシャ」出展作品《モナコ・モンテカルロ》をイメージして
帝国ホテル 東京料理長 杉本 雄が創作した一品
「ハーブを着飾ったサーモンの“ベルヴュー”仕立て ソーテルヌワインのジュレと共に」

帝国ホテル 東京は、本年4月に東京料理長に就任した杉本 雄が創作するコースメニューを、タワー館地下1階「ラ ブラスリー」で、8月1日(木)から9月4日(水)までご提供いたします。なお、このコースメニューには「Bunkamura ザ・ミュージアム」(渋谷区)で開催される展覧会「みんなのミュシャ ミュシャからマンガへ — 線の魔術」とタイアップしており、ミュシャの作品をイメージしたメニュー2品を含みます。



トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」では、本年4月より東京料理長を務める杉本 雄が創作した、春の食材を使用したコースメニューを就任から2ヶ月間ご提供し、予想を上回る反響でした。今回新たに杉本 雄による「みんなのミュシャ」タイアップメニューは、その第2弾となります。

本場パリのブラスリーの設えが特徴の「ラ ブラスリー」は、アール・ヌーヴォー調のインテリアをふんだんに取り入れています。開店した1983年当初から高い天井とタイル張りの床、壁の木の装飾やシャンデリアとともに、ミュシャの原画をもとに作られたフランス製の絵タイルが正面の壁面に変わらず飾られています。本年7月13日(土)からBunkamura ザ・ミュージアムで開催される展覧会「みんなのミュシャ ミュシャからマンガへ — 線の魔術」が開催されるにあたり今回の企画が実現いたしました。このコースメニューには、展示作品のうち、《舞踏—連作<四芸術>より》のイメージで創作した冷製スープと、フランスの鉄道会社の宣伝ポスターで「パリからモンテカルロまで16時間、豪華列車の旅」を表現した《モナコ・モンテカルロ》のイメージで創作した冷前菜を、コースに仕立てています。また、本コースをご注文いただいたお客様にはミュシャの作品を描いた特製マットと共に視覚的にも料理をお楽しみいただく趣向です。

なお、メニューのほかに、《モナコ・モンテカルロ》をイメージし、旅への期待感をオリジナルカクテル「旅心」として販売するほか、初日の夜には、ワインとのペアリングでこのコースメニューを楽しむ50名様限定のイベントも開催いたします。

展覧会「みんなのミュシャ ミュシャからマンガへ — 線の魔術」について

**みんなの
ミュシャ**
ミュシャからマンガへ — 線の魔術

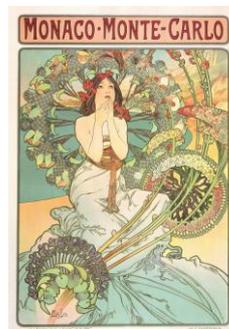
期間: 7月13日(土)~9月29日(日)

(休館 7/16、7/30、9/10)

場所: Bunkamura ザ・ミュージアム

(渋谷・東急本店横)

<https://www.ntv.co.jp/mucha2019/>



アルフォンス・ミュシャ
《モナコ・モンテカルロ》
1897年 ミュシャ財団蔵
©Mucha Trust 2019



アルフォンス・ミュシャ
《舞踏—連作<四芸術>より》
1898年 ミュシャ財団蔵
©Mucha Trust 2019

概要は次の通りです。

■「みんなのミュシャ」タイアップメニュー 概要

Bunkamura ザ・ミュージアムで開催される展覧会「みんなのミュシャ ミュシャからマンガへ — 線の魔術」とタイアップした期間限定の特別コースメニューです。

帝国ホテル 東京料理長の杉本 雄が、この季節ならではの食材とともに、《舞踏—連作〈四芸術〉より》のイメージで創作したスープと、《モナコ・モンテカルロ》のイメージで創作した冷前菜をコースに仕立てました。本コースをご注文いただいたお客様にはミュシャの作品を描いた特製マットと共に視覚的にも料理をお楽しみいただくだけでなく、期間限定でミュシャ作品の複製画を店舗エントランスに飾り皆様をお迎えいたします。

また、本場パリのブラスリーのように「食事とワインで和気あいあいと楽しんで欲しい」という杉本の思いから、メインの肉料理「トリュフを纏った牛フィレ肉のソテー カボチャのフォンダンと一緒に」は、肉や付け合せの夏野菜をお客様自身で取り分けていただくスタイルでご提供いたします。

期 間 : 8月1日(木)～9月4日(水)
料 金 : 13,500円 ※消費税込、サービス料別
営業時間 : 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)
予約・お問い合わせ : ラ ブラスリー 03-3539-8073
メニュー :

アミューズ ブーシュ

★ミュシャ作品《モナコ・モンテカルロ》のオマージュ

ハーブを着飾ったサーモンの“ベルヴュー”仕立て
ソーテルヌワインのジュレと共に

★ミュシャ作品《舞踏—連作〈四芸術〉より》のオマージュ

とうもろこしの冷製スープ もっちりフォワグラとフヌイユを添えて

海藻と共にしっとり蒸しあげたスズキ
サリコルヌと蛤のフリカッセ

トリュフを纏った牛フィレ肉のソテー
カボチャのフォンダンと一緒に

ピスタチオ風味のマカロン バニラアイスクリームと
アーモンドのキャラメルをアクセントに

コーヒーまたは紅茶

オリジナルカクテル：

《モナコ・モンテカルロ》をイメージしたカクテル

カクテルシャンパーニュ “旅心” 2,000 円（※消費税込、サービス料別）

フランスの鉄道会社の宣伝ポスターで「パリからモンテカルロまで 16 時間、豪華列車の旅」を表現した《モナコ・モンテカルロ》。旅への期待感や旅心そのものを乙女の夢見るような表情で表現したこの作品を、リンゴジュース・キウイシロップにシャンパンを注いだ夏らしい爽やかな味で表現いたしました。ラブラスリーにて、夏の食の旅を始める食前のカクテルとしてお楽しみください。



東京料理長 杉本 雄が贈る夏のワインのタベ

『みんなのミュシャ タイアップメニュー』に、帝国ホテルのソムリエが厳選したシャンパンやワインをあわせてお楽しみいただく一夜限りのディナーイベントです。乾杯はチェコ発祥のヨーロッパ最高峰クリスタル・グラス・メーカー、モーゼル社のハンドメイドグラスでお楽しみいただきます。

日時： 8 月 1 日 (木) 19:00~21:30 (受付 18:30 より)

※50 名様限定・要予約

料金： 25,000 円 (コース料理・お飲物付、サービス料・消費税込)

協賛： サッポロビール株式会社、



※当日 16:00~18:00、帝国ホテルプラザ 2 階の「モーゼルクリスタル東京」店内にてエングレーヴィング (ガラス彫刻) を実演します。