

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

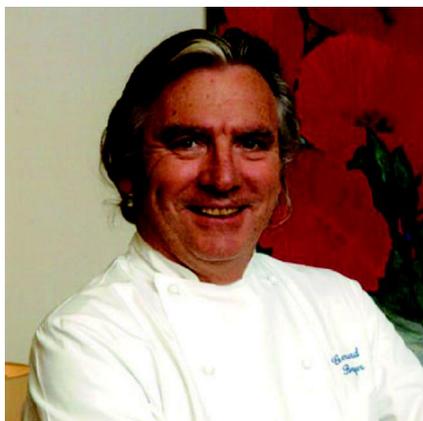
2017年（平成29年）1月16日

フランスを代表するシャトー「レ クレイエール」歴代シェフ3人の共作による  
特別メニューを3日間限定で楽しめる

## 『レ クレイエール 伝統と継承』を開催

【期 間】 2017年2月22日（水）～24日（金）

【場 所】 本館中2階 フランス料理「レ セゾン」



写真＝「レ クレイエール」歴代シェフ3人  
左からジェラルド・ボワイエ、ティエリー・ヴォワザン、フィリップ・ミル

帝国ホテル東京は、メインダイニングの「レ セゾン」シェフ ティエリー・ヴォワザンがかつてシェフを務めた、フランス・シャンパーニュ地方を代表するシャトー「レ クレイエール」より、ヴォワザンが師事した元シェフのジェラルド・ボワイエ氏と現シェフのフィリップ・ミル氏を迎え、師弟の共作メニューをご提供する『レ クレイエール 伝統と継承』を、2月22日（水）、23日（木）、24日（金）の3日間、ディナータイム限定で開催いたします。



シャンパーニュ地方 ランスの中心部にある「レ クレイエール」は、20世紀初頭に、7ヘクタールもの緑豊かな敷地に建てられた荘厳なシャトーです。スイートや離れを含む20の客室、2軒のレストラン、1軒のバーがあり、滞在するゲストへ贅沢な時間を提供しています。シャトーは2010年にフランス観光開発機構から5つ星ホテルの認定を受けており、2012年にはレストラン「ル パルク」がミシュランの2つ星を獲得しています。

「レ セゾン」シェフのティエリー・ヴォワザンも帝国ホテルに招聘される以前の、1995年～2004年までシェフを務めていました。

帝国ホテル東京ではかつて、2012年にヴォワザンが師事した元シェフのジェラルド・ボワイエ氏を、2014年、2015年には現シェフのフィリップ・ミル氏をそれぞれ迎え、『レ クレイエール ウィーク』を開催し、いずれもご好評をいただきました。今回はその両名を同時に迎え、師弟3人のシェフの共作による特別メニューをご提供いたします。

『レ クレイエール 伝統と継承』の概要は次頁のとおりです。

## ■ 『レ クレイエール 伝統と継承』 開催概要

【期 間】 2017年2月22日（水）～24日（金）

【場 所】 本館中2階 フランス料理「レ セゾン」

【時 間】 ディナーのみ : 17:30～22:00（ラストオーダー）

【内 容】 「レ クレイエール」の歴代シェフ3名の共作による特別メニュー

【料 金】 78,000円（飲物を含む） ※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）

### ジェラルール・ボワイエ Gerard Boyer

1983年に「レ クレイエール」のシェフに就任し、招聘された年に3つ星を獲得する。2003年に引退し、現在は世界各地で活躍する愛弟子たちの育成に力をそそいでいる。

### フィリップ・ミル Philippe Mille

「ル・プレ・カトラン」や「ホテル ムーリス」といったパリ市内の名だたるレストラン、ホテルで研鑽を積む。2010年、「レ クレイエール」の総料理長に就任。2011年、フランス政府より「国家最優秀職人賞（M.O.F）」を授与される。