



2019年（令和元年）8月27日

印象派・ポスト印象派の巨匠たちの展覧会から
インスピレーションを得て創作したフルコース

「コートールド美術館展 魅惑の印象派」 開催記念メニュー

期 間： 2019年9月5日（木）～11月6日（水）
場 所： タワー館地下1階
トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」



「コートールド美術館展 魅惑の印象派」に作品が展示される
画家ルノワールとその作品にインスピレーションを得た
「ほろほろ鳥の赤ワインブレゼとフォワグラの取り合わせ ジロール茸を添えて」

帝国ホテル東京は、9月10日（火）から上野の東京都美術館で開催される展覧会「コートールド美術館展 魅惑の印象派」の開催を記念して、出展作品をイメージして創作したフルコースをお楽しみいただく「『コートールド美術館展 魅惑の印象派』開催記念メニュー」を、タワー館地下1階トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」で9月5日（木）から11月6日（水）まで開催します。



「コートールド美術館展 魅惑の印象派」では、イギリスが世界に誇る印象派・ポスト印象派の殿堂「コートールド美術館」が所蔵する、選りすぐりの絵画・彫刻約60点が展示されます。「ラ ブラスリー」では、この展覧会の開催記念企画として、出展作品をイメージし、創作したメニューによるフルコースをご提供いたします。メニューは、ロンドンのテムズ川や、ゴッホ、ゴーガン、ルノワール、マネといった巨匠達やその作品を思い浮かべながら「ラ ブラスリー」のシェフ 八坂繁之が考案いたしました。

なお、10月1日（火）の夜には、東京都美術館の学芸員である大橋菜都子氏による絵画鑑賞の手引きと、振付師の白神ももこ氏によるダンス・パフォーマンスを、シャンパンやワインをペアリングしたメニューと共に楽しみいただく、50名様限定の特別ディナーも開催いたします。

「『コートールド美術館展 魅惑の印象派』開催記念メニュー」および特別ディナーの概要は次の通りです。

コートールド美術館展 魅惑の印象派 について

イギリスが世界に誇る印象派・ポスト印象派の殿堂である、ロンドンのコートールド美術館より、マネ・ルノワール・セザンヌ・ゴーガンなど巨匠たちの代表作約60点が来日します。

作品展示だけでなく、美術作品の研究機関という側面にも注目し、美術史研究や科学的調査の成果を取り入れながら、作品を読み解いていきます。

期間： 9月10日（火）～12月15日（日）

場所： 東京都美術館（東京・上野公園）

- ・詳しくは展覧会公式サイト <https://courtauld.jp>
- ・お問い合わせ 03-5777-8600（ハローダイヤル）



エドゥアール・マネ《フォリー＝ベルジェールのバー》

1882年 油彩、カンヴァス コートールド美術館 © Courtauld Gallery (The Samuel Courtauld Trust)

■「コートールド美術館展 魅惑の印象派』開催記念メニュー

「コートールド美術館展 魅惑の印象派」の開催記念企画です。美術館のそばを流れるロンドンのテムズ川や、ゴッホ、ゴーガン、ルノワール、マネといった巨匠達やその作品を思い浮かべながら「ラ ブラスリー」のシェフ 八坂繁之が創作したメニューによるフルコースをご提供いたします。

期 間 : 9月5日(木)～11月6日(水)
料 金 : 12,750円(10月から 13,000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)

メニュー:

テムズ川の畔にて

スコティッシュサーモンのカナッペ

スコットランド産のスモークサーモンを、ライブレッドを使用したカナッペにてご提供いたします。

ゴーガンの黄色とタヒチでの生活

蟹のタルト ココナッツクリームとマンゴーのヴィネガー風味

ゴーガンの作品をイメージし、タヒチで古くから豊潤の象徴といわれるマンゴーをアクセントにした蟹のタルトです。黄色のアクセントが際立つ一皿をお楽しみください。

日本に強く憧れたゴッホ

帆立貝のリゾレと優しいクリームスープ ペーシュ・ドゥ・ヴィーニュのアクセント

ゴッホが強く憧れた日本。日本の素晴らしい食材の一つである帆立貝と、フランスの桃の一種であるペーシュ・ドゥ・ヴィーニュをマリアージュさせた一皿です。

セザンヌからモネへ

真鱈のブイヤベース風(セザンヌ)

印象派を代表する画家モネは、たいそう料理が好きだったようで自筆の料理レシピが現存しており、その中に鱈のブイヤベース(セザンヌ)と書かれたレシピがあります。モネが残したレシピを参考に、南仏の温かい家庭料理風の一皿に仕上げしております。

ルノワール 女性の美への追求

ほろほろ鳥の赤ワインブレゼとフォワグラの取り合わせ ジロル茸を添えて

ヨーロッパで「食鳥の女王」と評されるほろほろ鳥を赤ワインの中で優しく火を入れた一品です。隣に添えたふくよかな味のフォワグラや旬の茸と共に楽しみください。

マネの描くバーテンダーより

ブランマンジェの柑橘風味とシャンパーニュのグラニテ クープ仕立て

今回の展覧会の見どころのひとつであるマネの大作「フォーリー=ベルジュールのバー」。今も昔もパリのバーで愛されているシャンパーニュを使い、作品の中でカウンターにも並んでいるオレンジと共にクープ仕立てに仕上げたデザートです。

Café

コーヒー

■「コートールド美術館展」印象派の傑作とダンス・パフォーマンスを楽しむ特別ディナー

一夜だけの特別イベントとして、展覧会が開催される東京都美術館で学芸員を務める大橋菜都子氏が絵画鑑賞の楽しみ方を解説し、振付家の白神もも子氏が、ダンス・パフォーマンスを披露します。

『「コートールド美術館展 魅惑の印象派」開催記念メニュー』には、シャンパンと赤白ワインをペアリングしてお楽しみいただきます。

期 間 : 10月1日(火) 19:00~21:30

料 金 : お一人様 26,000円

※コース料理、お飲物付。消費税・サービス料込。

※50名様限定、要予約

パフォーマンス企画演出 / 玉塚 充

共催 / 家庭画報 Academy

予約・お問い合わせ : ラ ブラスリー 03-3539-8073