



2019年（令和元年）6月13日

帝国ホテル 新東京料理長 杉本 雄による
一夜限りのディナーをお届けするイベントを初開催

Dîner de la Sincérité ～杉本 雄の“サンセリテ”～

日 時： 2019年7月19日（金）17：30～
場 所： 本館中2階 フランス料理「レ セゾン」
料 金： 60,000円（税込、サービス料別）
※50名様限定



左： 黒鮑 / フォワグラ 塩釜に閉じ込め低温で蒸しあげた磯香る一品
右： 帝国ホテル 東京料理長 杉本 雄

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 雄による一夜限りのフルコースディナー『Dîner de la Sincérité ～杉本 雄の“サンセリテ”～』を、7 月 19 日（金）に、本館中 2 階メインダイニング「レ セゾン」で開催いたします。



帝国ホテルの料理長による一期一会のフルコースディナーを提供するイベントは、第 11 代料理長・村上 信夫によって 1978 年にスタート。その後、前料理長の田中 健一郎に受け継がれ、多くのお客さまのご支援をいただき、帝国ホテルを代表する催しの一つになりました。このほど東京料理長に就任した杉本 雄はこれを継承し、杉本ならではの創造性とおもてなしの精神を発揮する場として、『Dîner de la Sincérité ～杉本 雄の“サンセリテ”～』を本年 7 月 19 日（金）に初めて開催し、新たな食材とワインの楽しみ方を発見する出会いの場をご提供いたします。タイトルの「Sincérité（サンセリテ）」はフランス語で「誠意」という意味を持ち、『お客様への誠意』『フランス料理への誠意』『帝国ホテルの伝統と革新への誠意』という 3 つの誠意を表したいという思いを込め、杉本自身が命名したものです。

本イベントでは、山海の旬の食材を国内外から選りすぐり、この日のために書き上げた特別コース料理 6 皿と、杉本とソムリエでセッションを重ね厳選したシャンパンやワインとのペアリングでお楽しみいただきます。

記念すべき第 1 回はメインダイニングの「レ セゾン」で開催し、第 2 回の来年 1 月 24 日（金）（予定）以降は、四季の味覚をお楽しみいただけるよう 1 年に複数回の開催を予定しています。

『Dîner de la Sincérité ～杉本 雄の“サンセリテ”～』の概要は次の通りです。

■Dîner de la Sincérité ～杉本 雄の“サンセリテ”～

フランスで13年間過ごし、ヤニック・アレノ、アラン・デュカスという名料理人のもとでシェフを務め、ル・ムーリスのメインダイニング（3つ星）では責任者の役割を担う等、日本人シェフとして数々のスターシェフに腕と感性を認められた杉本 雄。2017年4月に帝国ホテルに再入社し、宴会シェフを務めた後、2019年4月より第14代東京料理長に就任しました。その杉本がひと皿ひと皿を記憶に留めていただくために、食材を前面に打ち出した一夜限りの特別コース料理（6皿）を、杉本とソムリエでセッションを重ね厳選したシャンパン、ワインとのペアリングでお楽しみいただきます。

さらに今回は特別なプレゼンテーションとして、杉本自らがウェイティングルームでお出迎えし、本日のメニューとアミューズ・ブーシュをサービスいたします。

また、料理完成の状態からひと皿ひと皿へ取り分け仕上げるまでの過程をご覧いただくなど、杉本流の演出を随所に盛り込みます。

日 時 : 2019年7月19日（金） 17:30～
料 金 : 60,000円 ※消費税込、サービス料別
※50名様限定
予約・お問い合わせ : 本館中2階 レセゾン 03-3539-8087
メニュー :

Amuse-bouche

Artichaut / Caviar

アーティチョーク / キャヴィア

Œuf mollet aux artichauts croustis-fondants et son fin velouté

アーティチョークを着飾った半熟卵とそのヴルーテ

Ormeau / Foie gras

黒鮑 / フォワグラ

En croûte de sel au four à la basse température, écume de l'eau de mer

塩釜に閉じ込め低温で蒸しあげた磯香る一品

Homard / Pêche

オマール海老 / 桃

Rôti et arrosé au champagne en cocotte, grappe de raisin déshydratée

シャンパーニュを香らせた枝つきぶどうと甲殻類のジュ

Canette des Dombes

仔鴨

En deux services : Suprême bien doré au sautoir, cuisse cuisinée au jus comme « salade césar »

ムネ肉のローストとサラダ仕立てにしたモモ肉 2つのサービスで

Truffe Noire

黒トリュフ

Fuseaux croustillants au chocolat lacté, citron confituré

軽く仕上げたミルクチョコレートクリーム

オーストラリア産黒トリュフをふんだんにあしらって

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶