



2020年（令和2年）2月18日

初代総料理長の膨大なレシピからセレクト 村上信夫の“人生はフルコース”

3月15日（日）まで開催中

場 所： タワー館地下1階
トラディショナルダイニング「ラ プラスリー」
料 金： ランチ・ディナーとも
お一人様 13,500円（税込み、サービス料別）



村上信夫考案のレシピに現代風のアレンジを加え、コース仕立てでご提供
「村上信夫の“人生はフルコース”」
（写真は、鱸のアーモンドバターロースト ”カフェ・ド・パリ風”）

帝国ホテル 東京は、帝国ホテルの初代総料理長を務めた村上信夫が、在職中に書き上げた数多くのレシピから選定したメニューを、現代風アレンジしてフルコース仕立てでお届けする「村上信夫の“人生はフルコース”」をトラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」にて3月15日（日）まで開催中です。



村上信夫は1940年に帝国ホテルに入社。戦後ヨーロッパに渡り、パリの名門ホテル「ホテル・リッツ」などで修行。帰国後の1964年、東京五輪選手村食堂の料理長の一人としてオリンピックを支えました。1969年に49歳で帝国ホテル第11代料理長に就任し、帝国ホテル大阪開業を2年後に控えた1994年からは総料理長を務めました。1996年に料理顧問に退いた後も全国の調理師学校をはじめ多くの後進の指導にあたるなど、2005年にその生涯を終えるまで終生現役を貫きフランス料理の普及に努めました。

加えて、1960年から9年間、NHK「きょうの料理」に出演して一般家庭にフランス料理を広めたほか、1964年の東京五輪選手村食堂では全国から集まった料理人に帝国ホテルのレシピを公開し、日本におけるフランス料理の発展に貢献。また、自身が料理長時代にスタートした食のイベント「村上信夫とフランス料理の夕べ」の開催は延べ258回に上り、2度同じ料理を提供したことがないという逸話が残るほど、お客様と料理を愛した人物であったと語り継がれています。

帝国ホテルの料理は近代フランス料理の祖と呼ばれるオーギュスト・エスコフィエの伝統的な料理法の基本を忠実に守ったものです。村上が受け継ぎ、守り続けた味と伝統は現在も帝国ホテルの厨房に受け継がれています。

「村上信夫の“人生はフルコース”」では、村上が生涯を通じて研究を重ね、書き残した膨大なメニューの一部を、現代風アレンジしてフルコースに仕立ててご提供します。コースは前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート計5品をご用意しています。

「村上信夫の“人生はフルコース”」の概要は次の通りです。

■村上信夫の“人生はフルコース” 概要

村上信夫の残したレシピは現代のレストランで提供されていても違和感がないと料理人たちが感じるほど完成度が高く、時代を超えて受け継がれています。それらのレシピから前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザートを選択し、現代風のフルコースに仕立ててご提供しています。

場 所： ラ ブラスリー (タワー館地下1階)

期 間： 2020年1月16日(木)～3月15日(日)

時間・料金： 13,500円 (消費税込、サービス料別)

●ランチ 11:30～14:30 (L.O.)

●ディナー 17:30～21:30 (L.O.)

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合があります。

メニュー：

〈アミューズブーシュ〉

小海老と蟹のカクテル

〈前菜〉

アンディーヴと帆立貝のサラダ オレンジ風味

〈スープ〉

帝国ホテル伝統のコンソメスープにフォワグラのラビオリを浮かべて

〈魚料理〉

鱸のアーモンドバターロースト ”カフェ・ド・パリ風”

〈肉料理〉

鶉のパイ包み焼き ペリグーソース ”スー・ラ・サンドル”

または

国産牛サーロインのステーキとポテトのガレット シャスールソース (+1,500円)

〈デザート〉

苺のバヴァロワ

コーヒー

ご予約・お問い合わせ： ラ ブラスリー TEL. 03-3539-8073(直通)

村上信夫（1921～2005年） プロフィール

第11代料理長／初代総料理長

- 1921年5月27日 東京に誕生。
- 1939年 見習いとして帝国ホテル入社。
- 1955年 渡欧し、ベルギーの日本大使館、57年にはフランスのリッツ パリで学ぶ。
- 1958年 日本初のブフェレストラン「インペリアルバイキング」の開店に尽力。
- 1964年 東京オリンピック選手村食堂の料理長の一人として活躍。
- 1969年 帝国ホテル11代料理長に就任。
- 1975年 英国エリザベス女王来日の際の午餐会にて、のちに帝国ホテルの名物料理のひとつとなる「海老と舌平目のグラタン”エリザベス女王”風」を提供。
- 1984年 黄綬褒章 受章。
- 1985年 現代の名工 受章。
- 1994年 初代総料理長に就任。
- 同年 勲四等瑞宝章 受章。
- 2000年 フランス農事功労章 シュヴァリエ 受章。
- 2005年8月2日 84歳で永眠。