



2019年（令和元年）11月7日

～開業 130 周年記念企画～

スターシェフを招聘する、特別美食企画第一弾

ヤニック・アレノ スペシャルデイズ

期間：2019年11月26日（火）～29日（金）



© Geoffroy de Boismenu

開業 130 周年記念企画として、スターシェフ ヤニック・アレノ氏を招聘
ヤニック・アレノ スペシャルデイズ

帝国ホテル 東京は、2020年11月に開業130周年を迎えるにあたり、本年11月から2021年の3月まで記念イベントや商品を展開してまいります。この一環として、海外スターシェフを招いて美食イベントを開催いたします。その第一弾は、現在フランスでミシュラン三つ星レストランを2軒同時に持ち、フランス以外にもモロッコのマラケシュ、UAEのドバイ、韓国のソウルにレストランを持つ国内外で活躍するスターシェフ ヤニック・アレノ氏を招聘する4日間限定の特別フェア「ヤニック・アレノ スペシャルデイズ」です。



開業130周年記念企画として開催する特別美食企画には、今のフランス料理界において注目されているスターシェフの一人、ヤニック・アレノ氏が来日します。東京料理長の杉本 雄は、アレノ氏の下、約4年もの間、フランスの老舗ホテル「ル・ムーリス」にてスーシェフとして師事していました。また今回のフェアを開催するメインダイニング「レ セゾン」のシェフ ティエリー・ヴォワザンとアレノ氏は約20年にわたり親交があり、美食を追及するシェフ同士の絆と縁で今回のフェアが実現いたしました。

11月26日からの4日間限定で開催するフェアでは、ヤニック・アレノ氏が、このフェアのために書き上げたメニューを提供するほか、最終日には、杉本 雄とティエリー・ヴォワザンと共に、3名のシェフで一つのコースメニューを書き上げる特別なコラボレーションコースメニューをご提供いたします。

概要は次の通りです。

■帝国ホテル開業130周年 特別美食企画第一弾 スターシェフ ヤニック・アレノ スペシャルデイズ

ヤニック・アレノ氏を招聘する、4日間限定の特別フェアです。ヤニック・アレノ氏が、このフェアのために書き上げたメニューをご提供するほか、東京料理長の杉本 雄と、メインダイニング「レ セゾン」のシェフ ティエリー・ヴォワザンとともに一つのコースメニューを書き上げるガラディナーも開催いたします。

期 間： 2019年11月26日（火）～11月29日（金）
場 所： フランス料理 「レ セゾン」（本館中2階）
協 賛： MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社



内 容 :

料金は消費税込・サービス料別

●美食とワインのスペシャルディナー 75,000円 **要予約**

2019年11月26日 (火) ディナー / 17:30~ 22:00 (L.O.)

※7品コース、ペアリングワイン付

ヤニック・アレノ氏のメニューに合わせて、ソムリエセレクトのワインとのペアリングをお楽しみいただくスペシャルディナーです。

「キャビアで覆われたラングスティヌのタルト (写真左)」や「ココアの苦みを包んだビーツ 黒トリュフのピストゥー (写真右)」などのヤニック氏のシグニチャーメニューをお楽しみいただけます。



●スペシャルコラボレーションガラディナー ~美食の饗宴~

120,000円 **要予約** ※お飲み物付

2019年11月29日 (金) ディナー / 17:30~ 22:00p.m (L.O.)

最終日に、ヤニック・アレノ氏、帝国ホテル 東京料理長 杉本 雄、そして、レセゾン シェフ ティエリー・ヴォワザンの3名のシェフが織りなす美食の饗宴をお届けいたします。

●ランチ 9,800円~

2019年11月26日 (火) ~29日 (金) 11:30~ 14:30 (L.O.)

●ディナー 29,000円~

2019年11月27日 (水)・28日 (木) 17:30~ 22:00 (L.O.)

●ヤニック・アレノ氏 プロフィール (YANNICK ALLÉNO)



© Roberto Frankenberg

1968年フランス パリ近郊ピュトー生まれ。

2003年パリの老舗ホテル「Le Meurice (ル・ムーリス)」 総料理長に就任し、翌年にミシュラン二つ星を獲得。2007年には三つ星を獲得した。

2014年には自身の名前を冠した「Alléno Paris (アレノ・パリ)」を「Pavillon Ledoyen (パヴィヨン・ルドワイヤン)」内にオープンし、翌年ミシュラン三つ星を獲得。

2015年には、「ゴ・エ・ミヨ」と「アンドリュウ・ハーパーズ・ハイダウェイリポート」で、“シェフ オブ ザ イヤー”に選出された。

2017年にはフランス クールシュヴェルの「Le 1947 (ル・1947)」でもミシュラン三つ星を獲得。

2018年、「Pavillon Ledoyen」内に、寿司店「L' Abye (ラビス)」を開業し、翌年早くもミシュラン一つ星を獲得。また、2019年10月7日には、3店舗目のレストラン「Pavillon (パヴィヨン)」がオープンした。

●杉本 雄 帝国ホテル 東京料理長 プロフィール



1980年生まれ。1999年に帝国ホテル入社後、渡仏。厨房だけでなくホールの接客サービスなど数々の経験を積み、2006年にパリの老舗ホテル「ル・ムーリス」へ。ヤニック・アレノ氏、アラン・デュカス氏といった名料理人のもとでシェフを務め、同ホテルのメインダイニング(3つ星)では責任者として活躍。

2017年に帰国後、帝国ホテルに再入社し、宴会シェフを経て2019年4月より、第14代帝国ホテル 東京料理長に就任。

●ティエリー・ヴォワザン プロフィール (THIERRY VOISIN)



1964年生まれ。15歳から料理人を始める。フランスを代表するシャンパーニュ地方のシャトーレストラン「レ・クレイエール」にて名シェフ・ジェラルド・ボワイエ氏に師事。9年間ミシュラン三ツ星を獲得。

2005年より「レ・セゾン」シェフに。2008年からミシュランの一つ星を保持。