

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2016年（平成28年）10月4日

スターシェフの味を  
7日間の期間限定でお楽しみいただく初の共同企画  
『ブルーノ・メナール ウィーク』開催

【期 間】 2016年10月17日（月）～23日（日）

【場 所】 本館中2階 フランス料理「レ セゾン」



写真＝ブルーノ・メナール氏による前菜

『国産赤座エビのサラダ オシエトラキャビアとポワローのクリーム  
生海苔とピスタチオのピストゥ』

帝国ホテル 東京は、本館中 2 階フランス料理「レ セゾン」にて、同店のシェフを務めるティエリー・ヴォワザンと親交が深く、国際的に活躍するシェフ ブルーノ・メナール氏を迎え、10月17日（月）から23日（日）まで「ブルーノ・メナール ウィーク」を7日間限定で初開催いたします。



帝国ホテル 東京のメインダイニング「レ セゾン」にティエリー・ヴォワザンが本年着任して12年目を迎え、伝統を踏まえながらも、和の食材を融合させるなど独自の感性を取り入れた繊細なフランス料理が多くのお客様からご好評をいただいています。

『ブルーノ・メナール ウィーク』では、かつて銀座のレストラン「ロオジエ」のエグゼクティブシェフをつとめ、3ツ星を獲得するなど、輝かしい経歴を持つブルーノ・メナール氏が国産の帆立貝や富士山麓の鱒、ワサビや酢橘といった日本ならではの食材をフランス料理に融合させた特別コースメニューをご提供いたします。

また、10月21日（金）は、ブルーノ・メナール氏によるガラディナーを開催いたします。

（48名様・要予約）。

概要は次頁の通りです。

### Bruno Ménard

ブルーノ・メナール

フランス・トゥール出身。著名なショコラティエを父に持ち、幼少期から料理人を志す。1980年代初めにシェフとしてのキャリアをスタートさせ、トゥーレーヌ地方を代表する名シェフ、シャルル・バリエとジャン・バルデの店で研鑽を積む。1995年からは舞台を国外に移し、2005年から6年間エグゼクティブシェフを務めた銀座の名店「ロオジエ」では、2008～10の3年連続3ツ星を獲得した。現在はシンガポールを拠点に活躍している。



## ■『ブルーノ・メナール ウィーク』開催概要

【期 間】 2016年10月17日（月）～23日（日）

【場 所】 本館中2階 フランス料理「レ セゾン」

【時 間】 ランチ : 11:30～14:30（ラストオーダー）  
ディナー : 17:30～22:00（ラストオーダー）  
※10月21日（金）のディナーは「ガラディナー」を開催。

【内 容】 ◇コースメニュー：  
ブルーノ・メナール氏による特別コースメニュー  
料金：  
ランチ 9,000円／15,000円／25,000円  
ディナー 23,000円／33,000円／43,000円  
  
◇ガラディナー：  
ブルーノ・メナール氏によるスペシャルメニュー  
料金： 73,000円（飲物を含む） ※48名様・要予約。

※料金は全て消費税込、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)