

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2019年（令和元年）9月30日

フランスで3つ星を獲得した
ジェラルド ボワイエ氏を迎えて贈る、
3日間限定の特別ディナー

レ セゾン 『ボワイエ ナイツ』

~Boyer Nights at Imperial~

【期間】10月9日（水）・10日（木）・11日（金）

【場所】本館中2階フランス料理「レ セゾン」



帝国ホテル 東京 メインダイニング「レ セゾン」 (写真左)

ジェラルド ボワイエ氏 (写真右上) とレ セゾンシェフ ティエリー ヴォワザン (右下)

帝国ホテル 東京は、メインダイニング「レ セゾン」でシェフを務めるティエリー ヴォワザンと、かつて彼が師事したシェフ ジェラルド ボワイエ氏による、特別ディナーをお届けする レ セゾン『ボワイエ ナイツ』を、本館中2階フランス料理「レ セゾン」において、10月9日（水）から11日（金）の3日間限定で開催いたします。



フランス・シャンパーニュ地方にある「レ クレイエール」は、20世紀初頭に、7ヘクタールもの緑豊かな敷地に建てられた荘厳なシャトーホテルです。スイートや離れを含む20の客室、2軒のレストラン、1軒のバーがあり、滞在するゲストへ贅沢な時間を提供しています。「レ セゾン」シェフのティエリー ヴォワザンは15歳で料理人としてのキャリアをスタート。1988年の24歳の時に「ボワイエ レ クレイエール（現：レ クレイエール）」でボワイエ氏に師事し、シェフを務めた1995年～2004年までの9年間世界的権威を持つグルメガイド「ミシュランガイド」において、3つ星を守り続けました。

帝国ホテル東京ではこれまでも、2012年、2014年、2015年に『レ クレイエール ウィーク』を開催し、いずれもご好評をいただきました。今回はヴォワザンとともに、ボワイエ氏直伝の『黒トリュフのパイ包み焼き』を始めとする、師弟のスペシャルディナーを提供いたします。

レ セゾン『ボワイエ ナイツ』の概要は次頁の通りです。

■ボワイエ ナイツ 概要

期間： 2019年10月9日（水）・10日（木）・11日（金）

場所： 本館中2階 フランス料理「レ セゾン」

- ・男性のお客様はジャケットの着用をお願いしております。
- ・お子様は10歳よりご利用いただけます。

●スペシャルガラディナー

1829年に創業し、オーク樽での発酵やカーヴでの長期間熟成など伝統的な醸造法を守り、高品質なシャンパンを生産する家族経営の老舗シャンパーニュメゾン「ボランジェ」。伝統的な醸造法を守り続けるボランジェ社で作られる赤ワインを含む、ソムリエ厳選のラインナップとともに、ジェラルド ボワイエ氏によるメニューをご提供いたします。

日時： 2019年10月9日（水） 17:30～22:00（ラストオーダー）

料金： 65,000円 ※消費税込、サービス料別。要予約。

協賛： 株式会社アルカン（ボランジェ）

●スペシャルディナー

ジェラルド ボワイエ氏 直伝の『黒トリュフのパイ包み焼き』（写真）が含まれるフルコースをはじめとしたスペシャルディナーをご用意いたします。

日時： 2019年10月10日（木）・11日（金）

17:30～22:00（ラストオーダー）

料金： 42,000円／34,000円／24,000円 消費税込、サービス料別

内容：

アミューズ／ビーフコンソメとキャヴィアのシャンティイー

スープ／セープ茸のカプチーノ イベリコ豚の生ハムをあしらって

魚料理／フランス産平目のポワレ 天然茸添え 芳醇なジュ

魚料理／オマール海老のシャンパーニュ風味とパセリを香らせたフヌイユ*

メインディッシュ／黄金軍鶏のドゥミドゥイユ仕立て

フォワグラを加えたバスマチ米のピラフとトリュフ

スペシャリテ／名高い黒トリュフのパイ包み焼き**

デザート／甘いスパイスを香らせた洋梨とムントック産白胡椒風味のグラス

コーヒー／カフェと自家製ショコラ



*、**…24,000 円のコースには含まれません

**…34,000 円のコースには含まれません

協賛： 株式会社アルカン（ボランジェ）
サッポロビール株式会社（テタンジェ）
株式会社ヴィノラム（ドゥーツ）
株式会社 JALUX（ビルカール・サルモン）

ご予約・お問い合わせ：帝国ホテル 東京「レ セゾン」 03-3539-8087

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