

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2017年（平成29年）4月10日

「レ セゾン」シェフ ティエリー・ヴォワザンによる
料理書の発売を記念したディナー

「レ セゾンの“四季”」

場所：本館中2階 フランス料理「レ セゾン」

期間：2017年4月27日（木）～10月31日（火）

11:30～14:30（ラストオーダー）

17:30～22:00（ラストオーダー）

料金：30,000円／43,000円（コース料理、著書1冊を含む）

4月27日（木）は「ガラディナー」を開催（料金：39,000円）



『「レ セゾンの“四季”」より「マンゴー好きなオマール海老」』

帝国ホテル 東京は、メインダイニング「レ セゾン」のシェフ、ティエリー・ヴォワザンによる料理書『帝国ホテル レ セゾンの季節の食材とフランス料理』（誠文堂新光社）の出版を記念し、4月27日（木）から10月31日（火）まで、特別コース「レ セゾンの“四季”」を提供いたします。



帝国ホテル 東京の「レ セゾン」は、「クラシカルモダン」をデザインテーマに2005年にリニューアルを行った、フランス料理を提供するメインダイニングです。リニューアルに際し、「レ セゾン」シェフに就任したフランス人シェフ、ティエリー・ヴォワザンが、この度、日本で過ごした日々を中心にヴォワザンが料理人としての人生を振り返った書籍『帝国ホテル レ セゾンの季節の食材とフランス料理』が出版される運びとなりました。

著書では、フランスで培ったクラシックな伝統料理や、日本での経験の中から生まれた和の素材を融合させたモダンなフランス料理などが、レシピとともに四季の食材を通じて紹介されているほか、著者の料理に対する思いや、料理人としての礎を築いたフランスのシャトーレストラン「レ クレイエール」の恩師 ジェラルド・ボワイエ氏や現地の農家やシャンパーニュメゾンを訪ね、料理人としてのルーツも辿っています。

帝国ホテル 東京では、著書の出版を記念し、この著書にレシピを記したスペシャリテを中心に厳選特別コース「レ セゾンの“四季”」に書籍をおつけした記念メニューのご提供のほか、初日となる4月27日（木）にはヴォワザンによる『出版記念ガラディナー』も開催いたします。

特別コース「レ セゾンの“四季”」の概要は次頁のとおりです。

■『レ セゾンの“四季”』概要

期 間： 2017年4月27日(木)～10月31日(火)
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)
※4月27日(木)は「ガラディナー」を開催。

内 容： ◇コースメニュー：
ティエリー・ヴォワザンのスペシャリテから厳選した特別コースメニュー 6品のコースには、恩師 ジェラルール・ボワイエ氏より受け継がれた、トリュフを丸ごとパイで包み焼き上げた「ジェラルール・ボワイエ氏直伝の黒トリュフのパイ包み焼き」が含まれます。

料金 30,000円(5品)／43,000円(6品)(コース料理、著書1冊を含む)
※料理のみ 24,000円(5品)／37,000円(6品)
※メニューは季節によって変更となる場合がございます。
※消費税込、サービス料別

◇ガラディナー：
4月27日に開催。ティエリー・ヴォワザンとも親交の深い「Deutz」社のシャンパーニュをはじめ、ソムリエが厳選したワインとともにティエリー・ヴォワザンによるスペシャルメニューをお楽しみいただきます。

料金 39,000円(6品)(コース料理・お飲物、著書1冊を含む)
※40名様・要予約。
※消費税込、サービス料別

予約・問い合わせ：「レ セゾン」 03-3539-8087

【ティエリー・ヴォワザン プロフィール】

フランス、トゥールに生まれる。15歳で料理人のキャリアをスタートする。「シャトー ダルティニ」「ジャンポール デュ ケノワ」を経て、フランスを代表するシャトーレストラン「ボワイエ レ クレイエール」(現「レ クレイエール」)にて1989年よりスーシェフ、1995年よりシェフを勤め、9年間ミシュランの3つ星を守り続ける。2005年帝国ホテル 東京 メインダイニング「レ セゾン」のシェフに就任。2011年「農事功労章シュヴァリエ」受章、2014年には「農事功労章オフィシエ」受章。

【書籍について】

タイトル： 『帝国ホテル レ セゾンの季節の食材とフランス料理』
著 者： ティエリー・ヴォワザン
体 裁： B5 変形 オールカラー 全 320 ページ
発 行 元： 誠文堂新光社
価 格： 7,400 円(消費税込み：7,992 円)
発 売 日： 2017 年 4 月 10 日 (月)
ISBN コード： 978-4-416-61605-5

本格的なフランス料理を常に提供し、日本のフランス料理業界を牽引する帝国ホテル 東京のメインダイニングである「レ セゾン」の指揮をとるフランス人シェフ、ティエリー・ヴォワザン。
かつてはシャンパーニュ地方ランスにあるシャトーレストラン「ボワイエ レ クレイエール」(現「レ クレイエール」)のシェフとして9年間もの間ミシュランの三ツ星を守り続ける快挙を成し遂げてきました。フランス料理のエスプリと卓越した調理技術、日本の食材や文化への深い造詣により日々進化した料理がティエリー・ヴォワザンの手により創り出されています。著者がこだわり抜いてセレクトしたフランスやヨーロッパ諸国などから輸入される高品質な食材、そして、厳選された上質な日本の食材を料理と共に季節ごとに紹介。料理を作る上でのフィロソフィー、食材や生産者の方々に対するリスペクト、そして、人と人を結ぶ強い絆と情熱を綴りました。