

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2015年（平成27年）1月20日

ミシュラン2つ星の名店を擁するシャトー「レクレイエール」の味を
5日間の期間限定でお楽しみいただく

『レクレイエール ウィーク』開催

【期 間】 2015年2月17日（火）～21日（土）

【場 所】 本館中2階 フランス料理「レセゾン」



写真＝シャトー『レクレイエール』内のレストラン「ル パルク」

帝国ホテル東京は、フランス・シャンパーニュ地方を代表する、ミシュラン2つ星のレストランを擁するシャトー「レ クレイエール」からシェフのフィリップ・ミル氏を迎え、5日間の期間限定でお届けする『レ クレイエール ウィーク』を、2月17日（火）から21日（土）まで開催いたします。



シャンパーニュ地方 ランスの中心部にある「レ クレイエール」は、帝国ホテル東京のフランス料理レストラン「レ セゾン」シェフのティエリー・ヴォワザンが、かつてシェフを務めていたシャトーです。

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には、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、滞在するゲストは贅沢な時間を享受することができるとの定評があります。シャトーは2010年にフランス観光開発機構から5つ星ホテルの認定を受けており、2012年にはレストラン「ル パルク」がミシュランの2つ星を獲得しています。

昨年も大変好評をいただき、本年2回目の開催を迎える『レ クレイエール ウィーク』では、帝国ホテル東京のメインダイニングである本館中2階のフランス料理「レ セゾン」において、「レ クレイエール」のメニューから特に人気の高い料理をセレクトし、コースにて提供いたします（ランチ、ディナーとも）。

また、2月20日（金）は、「レ セゾン」を貸切にして、「レ クレイエール」のシェフ、フィリップ・ミル氏による「ガラディナー」を開催いたします（48名様・要予約）。

フィリップ・ミル Philippe Mille

「ル・プレ・カトラン」や「ホテル ムーリス」といったパリ市内の名だたるレストラン、ホテルで研鑽を積む。

2010年、「レ クレイエール」の総料理長に就任。2011年、フランス政府より「国家最優秀職人賞（M.O.F）」を授与される。

『レ クレイエール ウィーク』の概要は次頁のとおりです。

■『レ クレイエール ウィーク』開催概要

【期 間】 2015年2月17日（火）～21日（土）

【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）
※2月20日（金）のディナーは「ガラディナー」を17:30より開催

【内 容】 ◇コースメニュー：
「レ クレイエール」のおすすめ料理で構成した特別コースメニュー
料金：
ランチ 12,000円／16,000円／24,000円
ディナー 25,000円／29,000円／37,000円

◇ガラディナー：
フィリップ・ミル氏創作の特別メニュー
料金： 78,000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)