



2018年（平成30年）12月17日

昭和・平成を料理で振り返る年頭企画
元 帝国ホテル総料理長 村上信夫の
功績を伝える各種企画を実施

- ・ 記念展示「村上信夫 史料や写真で綴る『人生はフルコース』」
- ・ インペリアルバイキング サール「村上信夫とバイキング」
- ・ ラ ブラスリー「村上信夫の“人生はフルコース”」
- ・ ランデブーラウンジ・バー 村上信夫をイメージしたカクテル
- ・ ホテルショップ ガルガンチュワ「ババロア」



左：帝国ホテル 第11代料理長/初代総料理長 村上信夫
（大正10年-平成17年/1921年-2005年）
右上：日本初のbuffet形式のレストラン「インペリアルバイキング」開店
（昭和33年/1958年。左が村上）
右下：1964年東京五輪の選手村にて（昭和39年。中央）

“ムッシュ”の愛称で親しまれた、元 帝国ホテル総料理長 村上信夫（むらかみ のぶお 大正 10 年-平成 17 年/1921 年生－2005 年没）。昭和、平成の激動の時代に料理長を務め、帝国ホテルのみならず日本におけるフランス料理の発展に貢献しました。村上信夫が第 11 代料理長に就任してから 50 年目となることを記念し、さまざまな企画を 2018 年 12 月 26 日より順次実施いたします。



帝国ホテル 東京の本館 1 階にある展示スペース「インペリアルタイムズ」では、村上の功績を振り返る記念展示を開催します。2 つのレストランでは“ムッシュ”が残したレシピをもとにした料理を、フルコースやバイキングスタイルでお楽しみいただけます。また、バーでは“ムッシュ”のイメージを元にこの度考案した記念カクテル、ホテルショップでは、料理長時代に宴席などでよく提供していたデザートをお持ち帰り用にアレンジして販売いたします。

村上信夫は、昭和 14 年（1939 年）に見習いとして帝国ホテルに入社。昭和 30 年（1955 年）から欧州に料理研修で留学し、フランスのリッツ パリでオーギュスト・エスコフィエの直弟子に師事しました。昭和 44 年（1969 年）に再び欧州へ料理研修に赴いた後、第 11 代料理長に就任。以来平成 8 年（1996 年）まで 26 年料理長を務めました。

昭和 33 年（1958 年）、村上は新たなレストランのオープンにあたり、北欧の伝統料理「スモーガスボード」を研究して、日本初のブフェ形式レストラン「インペリアルバイキング」の開店を主導。日本においてブフェ形式のレストランが「バイキング」として広まるさきがけとなりました。

昭和 39 年（1964 年）の東京五輪では、選手村食堂の料理長のひとりとして、さまざまな国の料理を習得するため、大使館を通じ、大使夫人から直接料理を学ぶなどして、各国選手のために腕を振るいました。大会後、村上の下に日本全国から集まった料理人たちが地元に戻って洋食店を開いたことは、日本各地に洋食文化が広まるきっかけにもなりました。また、料理を大量に供給するために、食材の冷凍保存に要する設備や調理法の調査・研究が進められ、村上は積極的に冷凍食材の使用に挑戦しました。これは、その後の日本における冷凍技術の普及を後押しすることになりました。

また昭和 50 年（1975 年）に英国のエリザベス二世女王陛下が来日し、帝国ホテルで開催された午餐会に村上の書き上げたレシピで提供した魚料理は、今でも女王陛下の名前を冠したメニューとして残っています。

その他、昭和 35 年（1960 年）から NHK「きょうの料理」に講師として長年出演。フランス料理のみならず、一般家庭への洋食の普及にも貢献しました。

概要は次の通りです。

■記念展示「村上信夫 史料や写真で綴る『人生はフルコース』」

帝国ホテルのみならず日本のフランス料理の発展に尽力した、故 村上信夫。料理だけでなく、その人柄で多くのお客様に愛された彼の功績を、史料と写真でご紹介します。

- 期 間 : 12月26日(水)～2019年10月31日(木)(予定)
場 所 : 本館1階メインロビー内「インペリアルタイムズ」
主な展示物 : ・直筆のレシピ本や着用したコックコート、勲章など
・1964年東京オリンピックと村上料理長の写真
※鑑賞無料

この他、本館17階「インペリアルバイキング サール」前には村上が中心となり手がけたバイキングレストラン開店の歴史などをパネル展示でご紹介いたします。

お問い合わせ ホテル事業統括部 営業企画課 03-3539-8015

村上信夫 プロフィール

第11代料理長/初代総料理長 村上信夫(大正10年-平成17年・1921年-2005年)

- 大正10年/1921年 5月27日東京生まれ
昭和14年/1939年 見習いとして帝国ホテル入社
昭和30年/1955年 渡欧し、ベルギーの日本大使館、57年にはフランスのリッツ パリで学ぶ。
昭和33年/1958年 日本初のブフェレストラン「インペリアルバイキング」の開店に尽力。
昭和39年/1964年 東京オリンピック選手村食堂の料理長の一人として活躍。
昭和44年/1969年 帝国ホテル11代料理長に就任
昭和50年/1975年 英国エリザベス女王来日の際の午餐会にて、のちに帝国ホテルの名物料理のひとつとなる「海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風」を提供。
昭和59年/1984年 黄綬褒章 受章
昭和60年/1985年 現代の名工 受章
平成6年/1994年 勲四等瑞宝章 受章
平成12年/2000年 フランス農事功労章 シュヴァリエ 受章
平成17年/2005年 8月2日 84歳で永眠

■インペリアルバイキング サール「村上信夫とバイキング」

昭和 33 年（1958 年）に日本初のブフェ形式のレストラン「インペリアルバイキング」が誕生した際、開店に携わった村上信夫。バイキングの礎を築いたムッシュの味をバイキングスタイルでご提供します。

期間 : 1月10日（木）～2月28日（木）

主な料理 : ・ハムのムース ポートワインの
ジュレ

・アーモンドの冷製スープ

・ニシンの酢漬け ディールと
マスタードソース

・スモークサーモン

・蝦夷鹿の赤ワイン煮 マッシュポテト添え

・チキンソテー ディアブルソース（ランチのみ）

・鱈のカフェ ド パリ風（ディナーのみ）

・ビーフストロガノフ

・牛フィレ肉のパイ包み焼き 赤ワインソース（ランチのみ）



料金 : ランチ 平日 5,800円(3,500円)
土・日・祝日 6,500円(3,900円)
ディナー 平日 8,200円(5,000円)
土・日・祝日 8,700円(5,300円)

※（ ）内はお子さま（4～12歳）料金。

※消費税込、サービス料別。

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合があります。

お問い合わせ : インペリアルバイキング サール 03-3539-8187

■ラ プラスリー「村上信夫の“人生はフルコース”」

村上信夫がフランスのリッツ パリで現代フランス料理の祖と呼ばれるオーギュスト・エスコフィエの直弟子であるアンリ・ル・ジュールのもとで修業し習得したレシピを基にし、帝国ホテルに受け継がれるムッシュの味をコース仕立てにいたしました。

期間 : 1月15日(火)～3月14日(木)

メニュー : コース仕立てでご提供します。

〈アミューズブーシュ〉

帆立貝のムースリーヌスモークサーモン

添え フヌイユ風味

〈前菜〉

鴨とオレンジの美食家風サラダ

〈スープ〉

サツマイモのポタージュ アルジェリエンヌ

〈魚料理〉

ソールのポシェ メッテルニヒ風

〈肉料理〉

鹿肉のノワゼット グランヴヌールソース(写真) 又は

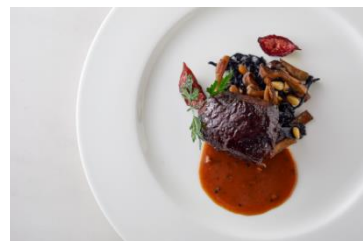
国産牛サーロインのグリエ 生姜風味 ニノン風ポテトを添えて

(+1,500円)

〈デザート〉

フランス風パンプディング

コーヒー



料金 : 13,000円

※消費税込、サービス料別。

営業時間 : ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー)

ディナー 17:30～21:30(ラストオーダー)

帝国ホテル 第11代料理長村上信夫
～時空を超えた一期一会のコラボレーションディナー～

1964年の東京オリンピックを回顧し、村上信夫をテーマにした特別フルコースをご堪能いただく一夜限りの記念ガラディナーを開催いたします。また、宴を盛り上げるパフォーマンスとして、20世紀初頭に国際的ダンサーとして活躍し、後に同オリンピック開会式の芸術監督に任命されながら、大会前に他界した伊藤道郎氏にオマージュを捧げる音楽とタップのパフォーマンスをお楽しみいただけます。

日時 : 2月19日(火) 17:45より(受付17:15より)

料金 : 25,000円(特別コース料理、シャンパン、赤・白ワイン付。サービス料、消費税込。)

※55名様限定・要予約

パフォーマンス企画演出 : 玉塚 充

パフォーマー : Conguero Tres Hoofers(CTH) コンゲイロ・トレス・フーフアーズ

共催 : 家庭画報 Academy

飲料協賛 : エノテカ株式会社



パフォーマンス企画演出 : 玉塚 充 パフォーマー : Conguero Tres Hoofers

お問い合わせ : ラブラスリー 03-3539-8073

■ランデブーラウンジ・バー 村上信夫オリジナルカクテル

日本におけるフランス料理の普及に尽力した村上信夫。ムッシュへ想いを馳せるカクテルを2種お楽しみいただけます。

期 間 : 1月15日(火)～3月14日(木)

メニュー : ・ムッシュ ムラ 1,890円(写真右)
村上料理長のめがねと口髭をココアパウダーで表現したオリジナル記念カクテル。
コーヒーに、ヘーゼルナッツのリキュールと生クリームをあわせてお召し上がりください。



・ブルショット 1,890円(写真左)
帝国ホテル伝統のダブルビーフコンソメとウォッカをあわせたカクテル。
寒い時期に体が温まる一品です。

※消費税込、サービス料別。

お問い合わせ : ランデブーラウンジ・バー 03-3539-8045

■ホテルショップ ガルガンチュワ「ババロア」

村上信夫が料理長をつとめていた時代に、帝国ホテルの宴会場やレストランで提供されていたデザートメニューをお持ち帰り商品として期間限定で販売します。



期 間 : 1月7日(月)～2月28日(木)

価 格 : 950円 ※消費税込

内 容 : 種ごと煮て杏仁の風味をつけた長野県産アプリコットのコンポートをトッピングとソースに使用した、伝統のレシピで作るババロアです。苺、ブルーベリーのほか、アプリコットの種をイメージしたキャラメリゼのヘーゼルナッツがババロアを彩ります。マラスキーノを加えたババロアと、相性の良いアプリコット、生クリームのハーモニーをお楽しみいただけます。

営業時間 : 8:00～20:00 ※提供は、10:00～

お問い合わせ : ホテルショップ ガルガンチュワ 03-3539-8086