



2019年（令和元年）6月4日

帝国ホテル2代目総料理長（現・特別料理顧問）の
スペシャリテで構成したフルコースをお楽しみいただける

田中健一郎による特別メニュー

期 間： 2019年7月1日（月）～7月31日（水）
場 所： タワー館地下1階
トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」



左：前菜

ずわい蟹のエフィロシェと根セロリのフォンダン ポロ葱とキャヴィアを添えて

中：スープ

クーブグラスに重ねた三種の冷製スープ コンソメゼリー 赤 緑パプリカのクーリーとヴィシソワーズ

右：肉料理

和牛フィレ肉の網焼き 三種の夏野菜添え 赤ワイン香るボルドレーズソース

帝国ホテル東京は株式会社帝国ホテルの総料理長を務め、本年4月から特別料理顧問に就任した田中健一郎による、珠玉のフルコースをお楽しみいただく田中健一郎による特別メニューを、タワー館地下1階トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」で7月1日（月）から7月31日（水）まで開催いたします。



田中健一郎は、1999年に東京料理長に就任、3年後の2002年から株式会社帝国ホテルの料理部門全てを統括する総料理長の職を約17年間務めました。その間、卓越した技能者が選出される「現代の名工」の受章や、フランス共和国農事功労章オフィシエを受勲するなど、フランス料理のエキスパートとしての業績も重ねてまいりました。

本年4月からは特別料理顧問に就任し、後輩や若手料理人の育成に力を注いでおります。

田中健一郎による特別メニューの概要は次の通りです。

■ラ ブラスリー「田中健一郎が贈る特別メニュー」

帝国ホテルの伝統を担う、田中健一郎。7月の旬の食材を使用し、田中が考案したスペシャリテで構成したフルコースをお楽しみいただける、貴重な機会を設けました。

期 間 : 7月1日（月）～7月31日（水）
料 金 : 13,500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)

メニュー：

アミューズ ブーシュ
スモークサーモンと白アスパラガスのタルタル ういきょうを香らせて

ずわい蟹のエフィロシェと根セロリのフォンダン
ポロ葱とキャヴィアを添えて

クーブグラスに重ねた三種の冷製スープ
コンソメゼリー 赤 緑パプリカのクーリーとヴィシソワーズ

鮮魚のムースを包んだ舌平目のポーピエット ほうれん草添え
オマール海老のソース カルディナル風

和牛フィレ肉の網焼き 三種の夏野菜添え
赤ワイン香るボルドレーズソース

白桃のスープに浮かべた軽い食感に仕上げたベリーのミルフィーユ仕立て
ベルベージュの香るアイスクリームと共に

コーヒーまたは紅茶

お問い合わせ： 帝国ホテル 東京「ラ ブラスリー」 03-3539-8073

田中健一郎 (たなか けんいちろう) プロフィール

現 職： 株式会社帝国ホテル 特別料理顧問
生年月日： 1950年(昭和25年) 9月13日
職 歴： 1969年(昭和44年) 3月 株式会社帝国ホテル 入社
1999年(平成11年) 6月 当社 東京料理長 兼 調理部長
2009年(平成21年) 6月 当社 常務執行役員 総料理長
2012年(平成24年) 4月 当社 専務執行役員 総料理長
2019年(平成31年) 4月 当社 特別料理顧問(現任)
団 体 歴： 2000年(平成12年) 3月 フランス料理アカデミー 理事
2014年(平成26年) 6月 日本エスコフィエ協会 名誉理事
2016年(平成28年) 5月 フランス農事功労章受章者協会 会長
2017年(平成29年) 3月 東京オリンピック・パラリンピック競技大会
飲食戦略検討委員会 委員
2019年(平成31年) 4月 同 メニュー委員会 座長

以 上