

帝国ホテルの美味通信

THE IMPERIAL CUISINE PREMIUM JOURNAL

取材・編集 by **家庭画報**

帝国ホテル 東京 レストラン&バー
タブロイド版 Vol.26

1周年を迎え
さらに魅力を増した
光きらめくシャンパンバー

本館1階正面ロビーの横にある、きらめきに満ちた非日常の空間。シャンパンバー「ランデブーAWA」がオープンしてから、この3月で早くも1周年を迎えます。その店名の通り、メニューにはさまざまな“泡”が楽しめるドリンクが並んでいます。帝国ホテル 東京のセラーで時を重ねていたヴィンテージのシャンパーニュから、最近大注目のレコルタン・マニピュラン（シャンパーニュ地方でブドウの栽培から醸造までを自社で一貫して行う小規模生産者）、話題の日本ワインや発泡系の日本酒、厳選された

ビールまで、その数130種類以上！ランデブーAWAのハウスワインとしておなじみの「ルイ ロデレル」など10種類がグラスで用意されているのも嬉しいポイントです。そして珠玉の味わいに華を添えるのが、バラエティ豊かで充実したフードメニュー。ほどよく小腹を満たす意外な新メニューもお目見えする予定なのだとか。ランデブー（待ち合わせ）も、気軽な二次会も、お一人さまでもゆっくりと至福の時を過ごせるとおきの場所。足を運ぶ機会がますます増えそうです。

The Rendez-Vous AWA

シャンパンバー ランデブー AWA



ランデブー アワ

The Rendez-Vous AWA

春の宵はシャンパンバーへ

2年目の春に向けて、ソムリエが誘う特別イベントや新メニューが盛りだくさん。
知れば知るほど魅力的な“泡”の世界へようこそ!



左・「和食に合うのもシャンパーニュの魅力」と李ソムリエ。シャンパーニュ地方のホテル「レ クレイエル」でも研鑽を積んだベテランソムリエです。
右・シャンパーニュを味わう幸せは世界共通。今回ご紹介する「AWAサロン」は、内容を変えて今後も開催する予定です。

「どんな場面にもどんなお料理にも合い、飲む人を幸せな気持ちで満たしてくれるシャンパーニュ。泡があれば人生は何倍も楽しくなる、心の底からそう思っています」。そう話す李哲三氏は、国内でも屈指のシャンパーニュ好きとして知られる実力派ソムリエ。開店1周年を迎える3月には、より深くシャンパーニュの世界に触れてほしいと、さまざまなイベントや新メニューが用意されています。その歴史や最新の傾向がわかる「AWAサロン」の開催や、李ソムリエセレクトによる「AWAマリアージュ」セットの登場、そして3月8日(土)の“国際女性デー”当日限定で、春色にあふれるカクテルとフードが登場。泡から広がる口福をご満喫いただけます。

シャンパンバー The Rendez-Vous AWA

17時～22時(L.O.)※第1・第3水曜日は18時～。52席(スタンディングエリアを除く)※電源及びUSBポートあり(16席)
日中ご利用の場合は、「ランデブーラウンジ」スタッフにお申し付けください。本館1階 ☎03-3539-8045

左・フレッシュなオレンジ果汁とシャンパーニュを合わせた香り高い「ミモザ」と、ポテトサラダをベースにフィヨルドビーやサーモンをあしらった「ミモザ風サラダ」をセットにした「ミモザ×ミモザ」が登場。3000円



「レ セゾン」支配人 ソムリエ 李哲三によるトークイベント 「AWAサロン」

シャンパーニュの魅力や歴史、自分に合うシャンパーニュの見つけ方などについて指南を受けながら、シャンパーニュとフードとのペアリング4種を存分に。サロンは今後も随時開催予定。

3月1日(土) 18時～20時30分

※要予約、25名様限定
2万円

シャンパーニュと食のペアリングを提案 「AWAマリアージュ」

アペロ感覚で気軽に楽しめるマリアージュセットも初お目見え。李ソムリエがすすめる銘醸シャンパーニュと発泡性の日本酒各1杯に、それぞれぴったり合うフードをチョイスしました。

3月2日(日)～ 17時～22時(L.O.)

シャンパーニュ「ジェ アッシュ マム グラン コルドン」と「スペイン産 生ハム」3000円 / 日本酒スパークリング「MIZUBASHO PURE」と「フグの生ハム」3500円 ※メニューは季節によって変更となる場合がございます。※ご優待の適用外となります。

輝きを放つシャンデリアや印象的に飾られた深紅の薔薇——。エレガントな時間が流れるメインダイニング
「レ セゾン」は、ティエリー・ヴォワザン氏のシェフ就任20周年という特別な春を迎えます。



洗練を極める
メインダイニングの
シェフ就任20周年の思いを込めて

レ セゾン
Les Saisons

ティエリー・ヴォワザン
フランス・トゥール生まれ。ジェラルド・ボワイエ氏の下で研鑽を積み、2005年「レ セゾン」シェフに就任。2011年農事功労章シュヴァリエ、2014年農事功労章オフィシエ受章。

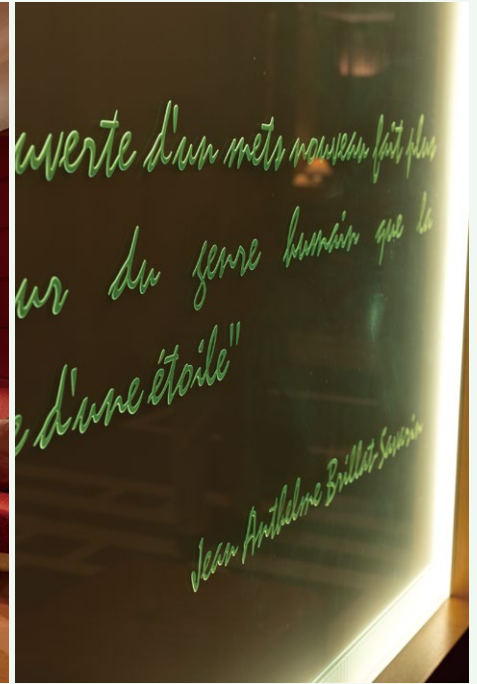
「私が日本に来たのは40歳のときでした。それから20年、60歳を迎えた今も料理への情熱は変わりません。日本、そして東京は、料理に対する新しい視点を常に私に与えてくれる場所だといえます。フランスと日本、二つの文化の間で料理を創り出す事ができるのは、何より幸せなことです」と

「レ セゾン」のシェフ、ティエリー・ヴォワザン氏。15歳でキャリアをスタートし、フランス・シャンパーニュ地方を代表するホテル「レ クレイエール」のシェフを務めたのち、2005年に「帝国ホテル 東京」のメインダイニングである「レ セゾン」のシェフとして来日。伝統を踏まえながら

も新たな感性が光る料理の数々、日本の食材の旬も大切にした味わいは、20年にわたり、東京のフランス料理シーンをリードし続けています。45年のキャリアを誇るヴォワザン氏は「今までも、料理をすることを仕事だとは捉えておらず、ずっと楽しんできました。これからも楽しみ続けます」。

レセゾン
Les Saisons
メインダイニングで特別なひとときを

ヴォワザン氏のシェフ就任20周年を記念した、盟友シェフとのコラボレーションコースが登場。
優雅な空間で過ごす美食のひとときは、一生の宝物になりそうです。



左・フランス人デザイナー フランソワ・ル・グリ氏によるクラシカルモダンな内装もエレガント。美食のひとときへの期待感が高まります。右・エントランスの扉を開けると、フランスの美食家 ブリア・サヴァランの著書『美味礼讃』からの一節が記されたプレートが飾られています。

新鮮かつ円熟味ある料理で人々を魅了し続けているヴォワザン氏。この春に提供されるブルーノ・メナールシェフとのコラボレーションコースでは、氏のまだ見ぬ新たな一面に出合えるかもしれません。「ブルーノ氏の料理は、これまでにない独自性が感じられる『オートクチュール』のよう。たくさんの国を旅してきた経験が映し出された、唯一無二の料理です」とヴォワザン氏も大絶賛。かつてフランスの5つ星ホテルでともに働いた二人は、2005年にメナ

ールシェフが東京・銀座「ロオジエ」のシェフに就任したことで再会。深い信頼関係で結ばれた一流ベテランシェフ二人が、どのような美食のケミストリーを起こすのか——「私が一番楽しみにしています」（ヴォワザン氏）。



世界的に活躍するシェフブルーノ・メナール氏。現在はシンガポールを拠点に料理コンクールの審査員を務めるなど活躍中。

シェフ ティエリー・ヴォワザン就任20周年記念メニュー
4月16日(水)～18日(金) ※要予約 ランチ11時30分～13時30分(L.O.) ディナー17時30分～20時30分(L.O.) 本館中2階 ☎03-3539-8087

シェフ ティエリー・ヴォワザン20周年記念
「2005年ヴァンテージ By The Glass」

ヴォワザン氏が「レセゾン」シェフに就任した2005年はフランスワインの当たり年ともいわれ、ボルドー地方においても、ぶどうの開花から収穫まで、ほぼ理想的な天候に恵まれました。ワインラバーも垂涎のグレートヴァンテージ2005年の希少なワインから、「帝国ホテル 東京」の伊藤靖彦シェフソムリエが2種をセレクト。グラスでいただける貴重な機会です。ヴォワザンシェフの洗練された一皿とともに、複雑で豊かな味わいをお楽しみください。

4月1日(火)～5月31日(土) ランチ11時30分～13時30分(L.O.)
ディナー17時30分～20時30分(L.O.) ※ご優待の適用外となります。



左 Château Lafite Rothschild 2005 (シャトー ラフィット ロートシルト) 1杯 4万5000円(100ml) 限定14杯
右 Château La Mission Haut Brion 2005 (シャトー ラ ミッション オー プリオン) 1杯 1万8000円(100ml) 限定21杯