

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025 年（令和 7 年）9 月 26 日

帝国ホテル開業 135 周年記念企画

フランスの名店で共に研鑽を積んだ 2 人が
32 年を経て再会し繰り広げる 3 日間限定の饗宴

Chef Thierry Voisin × Chef Vincent Thierry
～il y a 32 ans～

期 間： 2025 年 10 月 22 日（水）～10 月 24 日（金）

場 所： 本館中 2 階 フランス料理「レ セゾン」

料 金： ランチ 14,000 円～

ディナー 46,000 円～

（※共にサービス料・消費税込）



（左）帝国ホテル 東京「レ セゾン」シェフ ティエリー・ヴォワザン

（右）バンコクの「シェフズ・テーブル」料理長 ヴァンサン・ティエリー氏

帝国ホテル 東京は、開業 135 周年記念企画として、フランス料理「レ セゾン」で 2005 年からシェフを務めるティエリー・ヴォワザンと、シェフ ヴォワザン旧知の料理人でバンコクのみシュラン 2 つ星レストラン「シェフズ・テーブル」で料理長を務めるヴァンサン・ティエリー氏とのコラボレーションでお届けするレストランフェア「Chef Thierry Voisin × Chef Vincent Thierry ～il y a 32 ans～」を、10 月 22 日（水）から 10 月 24 日（金）まで開催いたします。



2025 年は、帝国ホテル開業 135 周年に加え、ティエリー・ヴォワザンが「レ セゾン」のシェフに着任して 20 周年という節目の年にあたります。この記念すべき年に、シェフ ヴォワザンがコラボレーションを熱望したヴァンサン・ティエリー氏を招聘し、特別なランチ/ディナーをご提供いたします。

ヴァンサン・ティエリー氏は、ヨーロッパとアジアのみシュラン 3 つ星レストラン 6 軒で経験を積み、現在バンコクのホテル「タワークラブ アット ルブア」内のみシュラン 2 つ星レストラン「シェフズ・テーブル」の料理長を務めています。革新的でありながらクラシックな料理をすることで定評があり、数々の賞を受賞しています。フランスの名店「ボワイエ レ クレイエール」で共に研鑽を積んだ 2 人が、32 年の時を経て再会し、3 日間限定の饗宴を繰り広げるスペシャルな催しです。

詳細は次の通りです。

□Chef Thierry Voisin × Chef Vincent Thierry ～il y a 32 ans～ 概要

シェフ ティエリー・ヴォワザンとヴァンサン・ティエリー氏の料理を組み合わせ、3 日間限りの特別コースをご提供。2 人が 32 年の時を経て創造し、それぞれの趣向を凝らした饗宴をお楽しみください。



日 時： 2025 年 10 月 22 日（水）～10 月 24 日（金）
場 所： 本館中 2 階「レ セゾン」
時 間： ランチ 11：30～14：30（ラストオーダー 13：30）
ディナー 17：30～22：00（ラストオーダー 20：30）
料 金： ランチ/Lunch
3 皿/14,000 円
(マグロの前菜・鴨とカシス・ヴァニラのタルト)

4 皿/17,000 円

(マグロの前菜・帆立貝・鴨とカシス・ヴァニラのタルト)

5 皿/22,000 円

(マグロの前菜・卵の一皿・帆立貝・和牛イチボ肉・ヴァニラのタルト)

ディナー/Dinner

5 皿/46,000 円

(マグロの前菜・帆立貝・魚料理・和牛フィレ肉・ヴァニラのタルト)

6 皿/58,000 円

(マグロの前菜・帆立貝・魚料理・オマール海老・和牛フィレ肉・
ヴァニラのタルト)

※太字は、ヴァンサン・ティエリー氏の料理

※サービス料、消費税込

※要予約

※ランチでもディナーメニューをご注文いただけます。

U R L : <https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/restaurant/les-saisons/plan/il-ya-32ans>

<ティエリー・ヴォワザン / Thierry Voisin>

フランス料理「レ セゾン」シェフ

1964 年 7 月 12 日 フランス・トゥール生まれ

1982 年～87 年 2 つ星「シャトーダルティニ」勤務

1987 年～88 年 2 つ星「ジャンポール デュ ケノワ」勤務

1988 年～2004 年 3 つ星「ボワイエ レ クレイエール」勤務
(シャンパーニュ地方ランス 現「レクレイエール」)

89 年よりスーシェフ、95 年よりシェフを勤め、
9 年間 3 つ星を守り続ける

2005 年 4 月～ 帝国ホテル 東京「レ セゾン」シェフ

2011 年 11 月 フランス共和国 農事功労章シュヴァリエ 受章

フェア開催に向けて ティエリー・ヴォワザン

(原文)

What a big pleasure to cook again with Vincent 32 years after our wonderful adventures in Reims with Gerard Boyer.

(日本語訳)

かつてジェラルド・ボワイエ氏のもと、ランスで素晴らしい冒険の日々を共にしてから 32 年。再びヴァンサンと一緒に料理ができるのは、本当に大きな喜びです。

<ヴァンサン・ティエリー氏 / Vincent Thierry>

フランス ロワール渓谷出身。フォーシーズンズホテル香港の「カプリス」をはじめ、ヨーロッパとアジアのミシュラン3つ星レストラン6軒で経験を積む。

現在はバンコクのホテル「タワークラブ アット ルブア」(<https://lebua.com/hotels/tower-club-at-lebua/>) 内のミシュラン2つ星レストラン「シェフズ・テーブル」(<https://lebua.com/restaurants/chefs-table/>) の料理長。

フェア開催に向けて ヴァンサン・ティエリー

(原文)

For this event, the direction was based on the quality ingredient from Japan, and the seasonality!

And, I try to be generous on the taste and on the "Gourmandise" and Hospitality!

Base on my philosophy above, but also to spend a great sharing cooking time with the host team!

And to let the Imperial hotel customer to discover our Chef's Table cuisine here in Tokyo.

(日本語文)

今回のイベントでは、日本産の良質な食材と季節感を大切に、味と「美食」へのこだわり、そしておもてなしの心を惜しみなく実現すべく邁進しております。

この理念を大切にしながら、帝国ホテルチームと共に素晴らしいコラボレーションを実現し、今回お越しいただくお客さまに私たち「シェフズ・テーブル」の料理を、ここ東京で体験していただきたいと願っています。