



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2014年12月2日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京
1964年創業、50周年を迎えたフランス料理「クラウン」が
「ミシュランガイド東京2015」で一つ星を獲得



クラウン店内



料理イメージ

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)のフランス料理「クラウン」は、12月5日(金)発売の「ミシュランガイド東京2015」で、一つ星を獲得いたしました。

ミシュランガイドは、フランスのタイヤメーカーであるミシュランが、1900年8月より発行しているレストランやホテルのランキング誌であり、世界に広く認知されています。素材の質、調理技術の高さ、味付けの完成度、独創性、コストパフォーマンス、常に安定した料理全体の一貫性を評価基準とし、優れたレストランに星をつけ、日本では2008年版から発刊されています。

今回一つ星を獲得したパレスホテル東京6階 フランス料理「クラウン」は、旧「パレスホテル」時代から多くの方々に愛され、2014年9月に50周年を迎えました。2003年より、フランス料理界の巨匠アラン・シヤペルやポール・ボキューズを輩出した、フランス・ヴィエンヌの名店「ラ・ピラミッド」の監修を受け、オリジナルメニューを展開。2012年「パレスホテル東京」が新しく開業する際には、フランス料理のトップシェフらが揃う大会「メートル・キュイジーヌ・ド・フランス“ジャン・シリンジヤー杯”」にて優勝経験もある、市塚学を料理長に迎え、趣向をこらしたアレンジと、新たな感性で作りに上げられた「キュイジーヌ・モダン」の料理を提供しております。

フランス料理「クラウン」料理長 市塚学は今回の受賞に関して、「私がいつも念頭に入れていることは“伝統と革新”です。フランス料理の基礎・基本の伝統を守りながら、革新的な部分でも常にチャレンジし続けた結果、このような名誉ある評価を頂戴する事ができ、大変嬉しく思います。」と述べております。

50周年を迎えた、フランス料理「クラウン」。「伝統と革新」をテーマに、パレスホテルの伝統を継承しつつも、新たな感性で作りに上げる料理の数々を、今後ともご期待ください。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/>

<報道関係者からのお問合せ先>

パレスホテル東京PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当:羽佐田(はさだ)、西林

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp



PALACE HOTEL TOKYO

<レストラン概要>

■ フランス料理 「クラウン」

新たな感性で作り上げる「キュイジーヌ・モダン」

「クラウン」は、旧パレスホテル時代から続く、1964年創業のフランス料理店です。フランス料理界の巨匠アラン・シャペルやポール・ボキューズを輩出した、フランス・ヴィエンヌの名店「ラ・ピラミッド」監修による、「クラウン」オリジナルメニューを展開しています。パレスホテルの伝統を継承しつつも、フランス現地の流行やアイデアを取り入れた新たな感性で作り上げる「キュイジーヌ・モダン」の料理をお楽しみいただけます。

店内は、イブニングドレスをイメージし、曲線を取り入れた柔らかで上品なデザインになっております。四季折々の厳選素材を贅沢に使ったお料理を、是非ドレスアップしてご堪能ください。

- 営業時間: 11:30～14:30 17:30～22:00
- 席数: 全 64 席 / 個室 3 室
- 料金: ランチ 6,500 円～ / ディナー 13,000 円～ (消費税込、サービス料別)
- 電話番号: 03-3211-5317 (直通)
- HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/restaurant/crown>



<料理長 市塚学 プロフィール>

肩書き/氏名: パレスホテル東京 フランス料理「クラウン」料理長
市塚 学(いちづか まなぶ)
生年月日: 1965年(昭和40年)2月13日 49歳
出身地: 石川県

金沢のホテルを経て、富山全日空ホテルにて洋食調理の料理長に就任。2007年グランドハイアット東京「フレンチキッチン」のシェフ就任をきっかけに上京、フランス料理のトップシェフらが優秀なシェフを決める大会「メートル・キュイジーヌ・ド・フランス“ジャン・シリジヤール杯”」にて優勝。その経験と実績から、2012年パレスホテル東京 フランス料理「クラウン」料理長に就任しました。仏「ラ・ピラミッド」での研修を経て、開業準備からメニュー開発に携わる。伝統的なフランス料理がベースの洗練された料理は、多くの方々から高い評価を受けています。



■ 受賞に関するコメント

この度「ミシュランガイド東京2015」に於いて、一つ星を頂戴する事ができました。これもひとえに、日頃より「クラウン」を支えて下さる皆様方のお陰であり、心より感謝と御礼を申し上げます。

私がいつも念頭に入れていることは「伝統と革新」です。フランス料理の基礎・基本の伝統を守りながら、革新的な部分でも常にチャレンジし続けた結果、このような名誉ある評価を頂戴する事ができ、大変嬉しく思います。



PALACE HOTEL TOKYO

＜フランス料理「クラウン」 2014年冬季限定メニューのご案内＞

旧パレスホテル時代から多くの方々に愛されてきた、1964年創業のフランス料理「クラウン」では、旬が際立つ美味の数々を、月替わりでご提供いたします。フランス現地の流行やアイデアを取り入れた、新たな感性で作り上げる「キュージーヌ・モダン」の料理をお楽しみください。

提供店舗 : 6F フランス料理「クラウン」

提供期間 : 2014年12月1日(月)～2015年2月28日(土)

◆季節のアラカルト

12月



フランス産骨付き平目の黄金焼き カリフラワーのエクラゼ
マドラスカレー風味 ポテトのクルスティアン
生姜とライムの香るキャロットのレデュクション 8,000円



いろいろな茸のポワレと卵黄のラビオリ
セップ茸のモワルー 4,500円

1月



ブルゴーニュ産エスカルゴのリソレ
ラングドオワゾーのリゾット仕立て
ジュ・ド・ブルギニオン 5,000円



エゾ鹿のロティ ノワゼットのブラリネ
レッドキャベツのコンポテ シャテーニュのクロメスキ
フォアグラ風味のソースとともに 7,900円

2月



鱗をカリカリに焼き上げたアマダイ
百合根となめらかな蕪のヴルーテ
柚子のムースリーヌ花穂紫蘇
コキヤージュのエキユム 7,400円



ソリレスのフリカッセとラングスティエヌのポワレ
パースニップのピュルプ ヴァニラ風味
いろいろな大根と紫蘇を添えて 5,700円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。