



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2013年2月26日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京
フランス ヴィエンヌの名店「ラ・ピラミッド」のオーナーシェフが特別来日、
本場フランスの巨匠による限定フレンチを3日間限定でご提供

ラ・ピラミッド特別賞味会 シェフ パトリック・アンリルー氏を迎えて

日時： ランチ 2013年4月12日(金) / 13日(土)
 ディナー 2013年4月11日(木) / 12日(金)
会場： パレスホテル東京 6F フランス料理 「クラウン」



シェフ パトリック・アンリルー氏



「クラウン」店内

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)では、2013年4月11日(木)より3日間、フランス ヴィエンヌの名店「ラ・ピラミッド」のオーナーシェフであり、フランス料理「クラウン」の技術顧問でもある、パトリック・アンリルー氏による「ラ・ピラミッド特別賞味会」を開催いたします。

アンリルー氏は、1989年に「ラ・ピラミッド」のオーナーシェフに就任、その後3年で2ツ星を獲得し、以来20年にわたり星を守り続けているフランス料理界でも高い評価を受けるシェフの1人です。

同氏は2003年、「ワインと食事を楽しむフランス料理」を日本でいち早く紹介した1964年創業のフレンチレストラン「クラウン」の調理技術顧問に就任しました。食通達が愛してやまない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、至高の「キュイジーヌ・モダン」のお料理がお楽しみいただけます。

今回はアンリルー氏が特別来日し、3日間限定でフレンチコースをご提供します。麗らかな春の景色を眺めながらお楽しみいただけるランチコースと、シックな雰囲気の中でお食事をご堪能いただけるディナーコースの2種類をご用意いたしました。厳選された魅力的な食材と、細部にまでこだわる目にも美しいモダンでオリジナリティあふれる料理の数々を、イブニングドレスをイメージしたエレガントな店内にて、ご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●開催概要

タイトル: ラ・ピラミッド特別賞味会 シェフ パトリック・アンリルー氏を迎えて
日時 / 料金: ランチ 12,600 円 (消費税込・サービス料別)
2013 年 4 月 12 日(金) / 4 月 13 日(土) 11:30~14:30 (L.O.13:30)
ディナー 21,000 円 (消費税込・サービス料別)
2013 年 4 月 11 日(木) / 4 月 12 日(金) 17:30~22:00 (L.O.21:00)
会場: パレスホテル東京 6F フランス料理「クラウン」
ご予約 / お問い合わせ: 2013 年 3 月 1 日(金) 受付開始
03-3211-5317 (「クラウン」直通、11:30~14:30 / 17:30~22:00)

※ご予約は、2 名様より承っております。
※コースに飲み物は含まれておりません。

●シェフ プロフィール

パトリック・アンリルー

1989 年、フランス ヴィエンヌのレストラン「ラ・ピラミッド」のシェフとなり、その後 3 年で二ツ星を獲得、以来 20 年に渡り星を堅持している。
現在、ルレ・エ・シャトーグループのルレ・グルマンの副会長も務め、フランスで注目されるシェフの一人。
2003 年よりフランス料理「クラウン」の調理技術顧問に就任。

●「ラ・ピラミッド」

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。

<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: 河井、羽佐田(はさだ)

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