



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2015年5月7日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京
パリの5つ星ホテル「ホテル フーケッツ バリエール」とのコラボレーションイベントを展開

シャンゼリゼ通りに面した真っ赤なテントが印象的なパリの老舗カフェ
「カフェ フーケッツ」コラボレーション企画を期間限定展開

日時： 2015年5月18日(月)～31日(日)

場所： パレスホテル東京 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

総料理長ジャン＝イヴ・リュランゲ氏が特別来日
ミシュラン星を獲得したダイニング「ル ディアン」の特別賞味会を開催

日時： 2015年5月20日(水)、21日(木)

場所： パレスホテル東京 6F フランス料理「クラウン」



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、パリの5つ星ホテル「ホテル フーケッツ バリエール」とのコラボレーションイベントを展開いたします。

1899年の創業から120年以上の歴史を誇り、パリ四大カフェとしても名高い老舗カフェ「カフェ フーケッツ」。シャンゼリゼ通りに面した真っ赤なテントと、通りを眺めながら優雅な時間を過ごせるテラス席は、古くから世界各界の著名人に愛されてきました。その「カフェ フーケッツ」を擁して、2006年にオープンしたのが5つ星を有する「ホテル フーケッツ バリエール」。現在では、ホテルのメインダイニングである「ル ディアン」は、ミシュランで星を獲得しています。

この度、パレスホテル東京 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」では、2015年5月18日(月)～31日(日)にて、初夏の陽気が心地よいテラスに「カフェ フーケッツ」のイメージを取り入れ、世界の著名人が愛した本場パリの味をお召し上がりいただけます。

また、6F フランス料理「クラウン」では、「ホテル フーケッツ バリエール」の総料理長ジャン＝イヴ・リュランゲ氏が特別来日し、2015年5月20日(水)、21日(木)の二日間、ミシュランの星を獲得した「ホテル フーケッツ バリエール」のメインダイニング「ル ディアン」の味をお楽しみいただく特別賞味会を開催いたします。

今年の初夏は、まるでパリにいるかのような心地よい空間と、世界が愛するパリ本場の味をご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

－ 「ホテル フーケッツ バリエール」コラボレーション概要 －

【 「カフェ フーケッツ」期間限定展開 】

パリ・シャンゼリゼ通りに面した赤いテントが印象的な「カフェ フーケッツ」のイメージを取り入れた、初夏の陽気が心地よいテラス席をご用意いたしました。1899 年から 120 年以上の歴史を持ち、チャップリン、チャーチルやルーズベルト大統領など世界各界の著名人や美食家に愛された伝統の味をお届けいたします。

提供場所	： 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」		
提供期間	： 2015 年 5 月 18 日(月) ～5 月 31 日(日)		
提供時間	： ブレックファスト 6:00～10:30、 ランチ 11:30～14:30、 デイナー 17:30～22:00		
お問い合わせ	： 03-3211-5364		
メニュー / 料金	： パリ風オニオンスープ	1,600 円	
	： 皇帝のスモークサーモン	2,200 円	
	： ジャンボン ド パリのクロックムッシュ	2,300 円	、他



トリュフ風味のマカロニ
2,800 円



フーケッツ伝統のミルフィーユ
1,500 円



エクレア ショコラ
1,300 円

【 「ル ディアン」特別賞味会 】

「ホテル フーケッツ バリエール」のメインダイニングであり、2012 年にミシュランで星を獲得した「ル ディアン」の特別賞味会を開催いたします。総料理長ジャン＝イヴ・リュランゲ氏が特別来日し、贅沢な食材を取り入れた、革新的なフランス料理をご提供いたします。

提供場所	： 6F フランス料理「クラウン」		
提供期間	： 2015 年 5 月 20 日(水) ～5 月 21 日(木)		
提供時間	： ランチ 11:30～14:00(L.O. 13:00)、 デイナー 17:30～21:30(L.O. 20:30)		
お問い合わせ	： 03-3211-5317		
メニュー / 料金	： ランチコース 14,000 円(下記より4品)、 デイナーコース 22,000 円(下記より5品)		

<コース内容>

- ◆サルマサーモン マテ貝 クリーム仕立てのカリフラワー キャビアバエリ
- ◆ラングスティーヌのラビオリ 根セロリのクリーム グラニースミスのクーリ
- ◆オマール海老のココット ベトラーブ 赤ワイン風味のビスク
- ◆仔牛テンダーロインのロティとマッシュルーム リドヴォーのブレゼ 玉ねぎのクランブルとポテト
- ◆柔らかなジャンドゥージャとヘーゼルナッツのパレ トンカ豆のアイスクリーム



*価格はすべて消費税込・サービス料別です。
*メニュー内容、料金は変更となる場合がございます。
*画像は、すべてイメージです。



PALACE HOTEL TOKYO

●「カフェ フーケッツ」

パリ・シャンゼリゼ通りに面した赤いテントが目印の老舗カフェ「カフェ フーケッツ」。映画「凱旋門」の舞台にもなり、パリ・四大カフェの1つにも挙げられるパリの名所。1899年の創業から120年以上の歴史を持ち、チャップリン、チャーチルやルーズベルト大統領など世界各界の著名人に愛された場所として知られています。



●「ホテル フーケッツ バリエール」

「カフェ フーケッツ」を擁して、2006年にオープン。5つ星を超えるホテル格付けの最高位「パラス」の荣誉認定を取得し、世界の最高級ホテルが加盟する“ザ リーディングホテルズ オブ ザ ワールド”のメンバーでもある世界有数のホテルです。数々の高級ホテルやレストランの内装を手がけたジャックガルシア氏がデザインしたことで話題を集めました。



Hôtel Fouquet's Barrière:

<http://www.lucienbarriere.com/en/luxury-hotel/Paris-Hotel-Fouquets-Barriere/see-the-hotel.html>

●「ホテル フーケッツ バリエール」 総料理長 ジャン＝イヴ・リュランゲ氏

2003年に「フーケッツ」のヘッドシェフに就任し、2006年に「ホテル フーケッツ バリエール」の開業と共に、老舗カフェ「カフェ フーケッツ」やメインダイニング「ル ディアン」を含む、4つのレストランの総料理長を務めています。ジョルジュサンク通り、フランソワ・ブルミエ通り、モンテーニュ通りからなるパリの“黄金の三角地帯”で培った経験を活かし、厳選された食材をつかった、伝統的かつ革新的な料理が高い評価を受けています。



<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: 西林、服部、山本

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