



## PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2016年2月3日  
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京  
フランス・レマン湖のほitori「エビアンリゾート」に佇む五つ星ホテル  
「ホテル ロイヤル」のシェフが特別来日し、美食の数々を1日限りでご提供  
『エビアンリゾート「ホテル ロイヤル」特別賞味会』

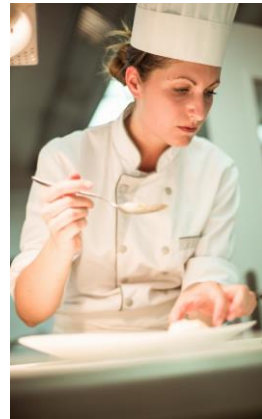
日時： ランチ/ディナー 2016年2月26日(金)  
会場： パレスホテル東京 6F フランス料理「クラウン」



料理イメージ



パトリス・ヴァンダー氏  
©Evian Resort



オーリアン・ロンゲ氏  
©Evian Resort

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、2016年2月26日(金)の1日限りで、フランス・レマン湖のほitori「エビアンリゾート」に佇む五つ星ホテル「ホテル ロイヤル」の総料理長 パトリス・ヴァンダー氏と副総料理長 オーリアン・ロンゲ氏による『エビアンリゾート「ホテル ロイヤル」特別賞味会』を開催いたします。

フランス・レマン湖のほitoriに位置する、世界有数のリゾート地「エビアンリゾート」。その広大な敷地内に建つ「ホテル ロイヤル」は、世界中のセレブリティを魅了し続けている「エビアン スパ」を有することで知られています。2012年、パレスホテル東京のグランドオープンと同時に、日本に初上陸となる「エビアン スパ 東京」がパレスホテル東京にオープンし、大きな話題を呼びました。

本賞味会では「ホテル ロイヤル」の総料理長 パトリス・ヴァンダー氏と副総料理長 オーリアン・ロンゲ氏が特別来日し、1日限りでフランス料理のコースをご提供いたします。レマン湖のほitoriにある水の都で定評のある旬の食材をふんだんに使用した料理をお楽しみいただける、またとない機会となっております。

雄大な自然から発想を得た創造性あふれるお料理の数々を、「クラウン」からのぞむ優雅な景色とともにご堪能ください。

<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: 西林、服部、山本

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●開催概要

タイトル : エビアンリゾート「ホテル ロイヤル」特別賞味会  
 提供日 : 2016年2月26日(金)  
 提供時間 : ランチ 11:30 ~14:30 (L.O. 13:30) / ディナー 17:30 ~22:00 (L.O. 21:00)  
 料金 : **ランチ 12,960円 (税込・サービス料別)**

フロマージュフレ ミックスハーブ ドライマトとタジャスケのオリーブ  
 オシェトラキャビア 酸味を効かせた真鯛のマリネ マンゴと紫蘇風味  
 帆立貝 キクイモのエクストラゼとラケした西洋ゴボウ  
 牛フィレ肉 ロッシーニ風 滑らかなジャガイモのピューレのシャルロット仕立て  
 デザート



ランチ例

### **ディナー 21,600円 (税込・サービス料別)**

ポティマロンのエミュルジョン ベーコンのクルスティアン  
 オマールブルー コブミカン風味のトルトー蟹 バジルオイル  
 冬野菜のタルト 黒トリュフ イベリコベジョータの生ハム  
 スズキ ビーツ レモンキャビア 金柑  
 プールード フォアグラを詰めた胸肉 ミックスハーブとヴァンジョーヌ  
 フランス産完熟フロマージュ  
 デザート



ディナー例

会場 : パレスホテル東京 6F フランス料理「クラウン」  
 ご予約 /お問合せ : 03-3211-5317 (「クラウン」直通、11:30~14:30 / 17:30~22:00)  
 ※コースにドリンクは含まれておりません。  
 ※価格はすべて消費税込・サービス料別です。

### ●シェフ プロフィール

#### パトリス・ヴァンダー

ミシュラン星付きレストランのル ルレ サン ジャックホテル「ジェラル・カーニャ」やホテル プラザ アテネ「ル・レジェンス」などで経験を積み、2001年 ホテル ロイヤル「レ・フレスク」スーシェフ、2010年よりホテル ロイヤル総料理長に就任。

#### オーリアン・ロンゲ

2011年5月よりホテル ロイヤル「レ・フレスク」のシェフ・ド・パルティエとして参加し、2015年6月には「レ・フレスク」の料理すべてを監修する副総料理長に就任。

### ●「ホテル ロイヤル」

フランス・レマン湖のほとりに位置する、世界でも有数リゾートである「エビアンリゾート」。湖を見渡すことのできる19エーカー(約7万7,000平方メートル)の敷地に建てられた「ホテル ロイヤル」は、世界中のセレブリティを魅了し続けている「エビアン スパ」を有することで知られています。本物で上質な健康的ライフスタイルを体験できる場所として「エビアンリゾート」はその滞在価値を高めています。

<http://www.evianresort.com/uk/restaurant-hotel-royal-vue-leman-evian.php>

### ●パレスホテル東京 フランス料理「クラウン」

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。食通が愛してやまない、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、新たな感性で作上げる至高の「キュイジーヌ・モダン」料理を提供。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いる。



「クラウン」店内