



## コラボレーションイベント

# 「Essence of Japan ー北陸シリーズ・福井県ー」開催

開催日時：2024年2月6日(火) 18:00 受付/18:30 開宴



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)は、北陸・福井県のレストランとのコラボレーションイベント「Essence of Japan ー北陸シリーズ・福井県ー」を2024年2月6日(火)に開催いたします。フランス料理の伝統と革新の融合をコンセプトとした福井県の「Le jardin(ル・ジャルダン)」のシェフ 堀内 亮(ほりうち りょう)氏、同県を代表する日本酒を醸造する「黒龍酒造」の8代目蔵元 水野 直人(みずの なおと)氏と、パレスホテル東京 総料理長 齋藤 正敏(さいとう まさとし)による一夜限りの特別なディナーをご賞味ください。

2022年より「最上質の日本」の提供を目指し展開する「Essence of Japan」。前回は日本の上質な食文化にスポットを当て、山梨の魅力溢れるディナーイベントを開催いたしました。この度は北陸3県の食をテーマとしたイベントを3回にわたり開催予定で、福井県がその初回を飾ります。

イベント当日のアミューズ ブーシュ、冷前菜、魚料理はパレスホテル東京 総料理長 齋藤 正敏が担当、温前菜、肉料理は Le jardin のシェフ 堀内氏、デザートは同店のシェフパティシエ 工藤 隆浩(くどう たかひろ)氏が担当いたします。堀内氏は、2022年にフランス・パリで開かれた「第54回 <ル・テタンジェ賞>国際シグネチャーキューイジーヌコンクール」に日本代表として出場し、日本人として史上3人目の優勝者となりました。同氏はフランスのミシュランガイドで3つ星として掲載される「レストラン レジス エ ジャック マルコン」などで研鑽を積み、パレスホテル東京 フランス料理 エステールのアシスタントシェフを経て、現在 Le jardin のシェフとして腕を振るっています。当日は堀内氏のル・テタンジェ賞優勝作品である肉料理のほか、新鮮な福井食材をふんだんに使用した特別メニューをご堪能ください。

お料理とペアリングするお酒には、県を代表する日本酒とパレスホテル東京のソムリエがセレクトするワインをご用意いたします。1804年に創業して以来200年以上の歴史を持つ福井県の吟醸蔵「黒龍酒造」。受け継がれる手造りの伝統を守りながらも、最新技術を導入して酒造りを極める8代目蔵元の水野氏を迎え、15か月間の瓶内二次発酵と1年間の熟成を経て醸した「ESHIKOTO AWA Extra Dry 2020」を始めとする、限定生産の日本酒3種をご提供いたします。またパレスホテル東京のソムリエが、日本酒とお料理を繋ぐワイン2種を厳選いたします。

福井県・越前の人間国宝・岩野 市兵衛(いわの いちべい)氏が漉いた福井県の伝統和紙「越前生漉奉書(えちぜんきぎきほうしょ)」を用いたメニューカードや、同県の間伐材を使用した箸など、福井県にまつわるアイテムもテーブルを彩ります。

北陸3県をテーマとした「Essence of Japan」シリーズは、2024年夏に石川県、2025年初頭に富山県を取り上げる予定です。パレスホテル東京が発信する美しい国・日本の魅力に今後もお期待ください。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●「Essence of Japan —北陸シリーズ・福井県—」開催概要

日時 : 2024年2月6日(火) 18:00 受付/18:30 開宴  
場所 : パレスホテル東京 4F 宴会場「山吹」  
予約開始日 : 2023年11月20日(月)  
※THE PALACE CLUB 会員様は、2023年11月1日(水)より先行予約を承ります。  
料金 : 42,000円 (お食事・お飲み物含む) ※サービス料・消費税込み  
WEB サイト : <https://www.palacehoteltokyo.com/essence-of-japan/fukui/>  
お問い合わせ : 03-3211-5326 (パレスホテル東京 イベント受付)  
※受付時間 10:00~18:00、土・日・祝日を除く  
企画・協力 : 株式会社はじまりの食卓 宮下 大輔氏

### ●料理 メニュー内容

・アミューズ プーシュ <パレスホテル東京 総料理長 齋藤 正敏>

「越前海老とズワイ蟹のタルトレット クリュスタッセのコンソメ」

越前海老とズワイ蟹に花穂紫蘇の香りでアクセントを加えたタルトレットに、同じく越前海老とズワイ蟹を使用したコンソメを添えた上品なアミューズです。



越前産本まぐろ 紫野菜 オシェトラキャビア  
東浦みかんのヴィネグレット

・冷前菜 <パレスホテル東京 総料理長 齋藤 正敏>

「越前産本まぐろ 紫野菜 オシェトラキャビア

東浦みかんのヴィネグレット」

昆布締めして炙った越前産の本まぐろと、ピーツ、紫人参、アンディーブ、紫キャベツなどの福井産の紫野菜をふんだんに使用しました。豊かな食感と、野菜が持つ素材の味をお楽しみください。



若狭の寒ブリ ヘシこのコンディメント  
大根 菜の花のクーリ

・温前菜 <Le jardin 堀内 亮 シェフ>

「六条大麦と烏賊の温かいサラダ 汐うに風味のエキム」

口いっぱい広がる海の香りをご堪能いただく一品。六条大麦に烏賊、シーアスパラガス、赤ワインヴィネガーの寒天を加えてリゾート風に仕上げ、越前仕立て汐うにの泡を乗せました。



牛肉のブリオッシュ包み焼き  
20年熟成ポルトルージュのソース

・魚 <パレスホテル東京 総料理長 齋藤 正敏>

「若狭の寒ブリ ヘシこのコンディメント 大根 菜の花のクーリ」

和食の定番「ブリ大根」をフレンチスタイルで仕上げました。桜チップで燻製した若狭産の寒ブリと、ブリのアラとブリ出汁で炊いた大根を味わう冬の一皿です。

・肉 <Le jardin 堀内 亮 シェフ>

「牛肉のブリオッシュ包み焼き 20年熟成ポルトルージュのソース」

ル・テタンジェ賞の優勝作品です。国産牛フィレの間に柚子胡椒を塗った牛タンを挟んだ後、鶏と春菊のムースで包み、ブリオッシュ生地ですくみオープンへ。3種のガルニチュールとともにお召し上がりください。



福井梅

・デザート <Le jardin 工藤 隆浩 シェフパティシエ>

「福井梅」

甘酸っぱい福井梅が主役の爽やかなデザートです。黒龍酒造の梅酒に漬けた梅の角切りと、福井梅をシロップで煮込んだコンポートを、梅風味のクリームで包み、チョコレートでコーティングした目でも舌でも楽しめる一品です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●ドリンク メニュー内容

- ・ESHIKOTO AWA Extra Dry 2020 / ESHIKOTO 限定商品 (黒龍酒造)
- ・ESHIKOTO 永 純吟 / ESHIKOTO 限定商品 (黒龍酒造)
- ・ESHIKOTO 水仙 / 純米大吟醸 / ESHIKOTO 季節限定商品 (黒龍酒造)
- ・シャトー セント マルガリート ファンタスティック ロゼ 2022
- ・ジュヴレ シャンベルタン 2017 シャンソン



(左から) ESHIKOTO AWA Extra Dry 2020  
ESHIKOTO 永 純吟、ESHIKOTO 水仙

### ●Le jardin シェフ 堀内 亮(ほりうち りょう)氏

1988年京都府生まれ。ミシュランガイドに2つ星として掲載される「シュール ムジュール パール ティエリー マルクス」にて2年間研鑽を積み、3つ星として掲載される「レストラン レジス エ ジャック マルコン」にて副料理長として勤務。帰国後はパレスホテル東京 フランス料理 エステールのアシスタントシェフとして活躍し、福井県へ。

【受賞】 第54回 <ル・テタンジェ賞> 国際シグネチャーキューイジーヌコンクール 2022年 世界大会 第1位

### ●Le jardin シェフパティシエ 工藤 隆浩(くどう たかひろ)氏

青森県出身。岩手県の製菓専門学校を卒業後、国内のパティスリーなどで研鑽を積む。4年半のフランスでの勤務の後、パレスホテル東京 フランス料理 エステールでの経験を経て、2022年9月、かつての同僚、堀内 亮シェフの誘いで福井県へ移住。現在は、新生「Le jardin」のシェフパティシエとして活躍中。また、有名フルーツパティスリーやカフェの監修・商品開発なども行なう。

### ●黒龍酒造株式会社 8代目蔵元 水野 直人(みずの なおと)氏

1990年に黒龍酒造株式会社に入社し、2005年より代表取締役役に就任。黒龍酒造は、江戸文化元年(1804年)に初代蔵元が現在の永平寺町松岡に創業以来、独自の酒造りを追求。日本の伝統文化、地元福井の風土を大切にしながら、日本酒の新しい可能性を常に探求し、業界に先駆けた取り組みを積み重ねている。



KOKURYU  
黒龍

### ●パレスホテル東京 総料理長 齋藤 正敏(さいとう まさとし)氏

「Japan Prize 2015 日本国際賞晩餐会」の宴席をはじめ、星付きシェフを招聘したガラディナーなどを数多く統括。また、外務省飯倉公館では、外務大臣および外務次官主催の宴席を150回以上担当し、首相主催のレセプションも手がける。2016年、フランス「農事功労章」のシュヴァリエを受章。



工藤 隆浩氏(前列左端)、堀内 亮氏(前列左から2番目)、齋藤 正敏(前列右から2番目)



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●イベント参加者対象 宿泊特別レート 概要

部屋タイプ		朝食付き
デラックスキング with バルコニー (45㎡)	1名1室	137,580円
デラックスキングまたはツイン with バルコニー (45㎡)	2名1室	143,600円

- \*上記料金は1泊分の1室料金です。(サービス料15%・消費税・宿泊税込)
- \*上記料金にはイベント代42,000円は含まれません。
- \*ご朝食はオールデイダイニング「グランド キッチン」またはインルームダイニングよりお選びいただけます。



デラックスキング with バルコニー

宿泊対象期間 : 2024年2月5日(イベント開催日前日)または2月6日(イベント開催日)  
お問い合わせ : 03-3211-5218 (パレスホテル東京 宿泊予約)

### ●パレスホテル東京

都心にありながら豊かな自然に囲まれたパレスホテル東京は、前身の「パレスホテル」として1961年に開業し、2012年5月17日に新生「パレスホテル東京」としてグランドオープン。「美しい国の、美しい日がある。」をブランドコンセプトに、丸の内1-1-1に位置するホテルならではの「最上質の日本」をお客様に提供していくことを目指しています。Forbes Travel Guide ホテル部門にて日系ホテルとして初めて5つ星を獲得し、2016年以降8年連続で維持しています。



パレスホテル東京 外観

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>

パレスホテル東京

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

最新情報は、公式Instagram([パレスホテル東京/オンラインショップ](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社パレスホテル 担当:小関、石川

TEL: 03-3211-5278 FAX:03-3211-5225 E-MAIL: [press@palacehotel.jp](mailto:press@palacehotel.jp)

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