



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2024年5月9日
株式会社パレスホテル

日本の豊かな地域文化の魅力をお届けするイベント
「Essence of Japan –北陸シリーズ・石川県–」開催

開催日時：2024年8月30日(金) 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・石川県のレストランとのコラボレーションイベント「Essence of Japan –北陸シリーズ・石川県–」を2024年8月30日(金)に開催いたします。

料理を通じて能登の魅力を伝えている石川県の「L'Atelier de NOTO (ラトリエ・ドゥ・ノト)」のオーナーシェフ 池端隼也(いけはた としや)氏、輪島塗塗師(わじまぬりぬし)の赤木 明登(あかぎ あきと)氏、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」。前回より北陸3県の食をテーマとしたディナーイベントを3回にわたり開催しており、福井県につづき2回目となる今回は石川県にスポットを当てます。

イベント当日の冷前菜、温前菜、魚料理は「L'Atelier de NOTO」のシェフ 池端氏が担当。アミューズ ブーシュ、肉料理、デザートはパレスホテル東京 総料理長 齋藤 正敏が担当いたします。池端氏は、大阪にあるフレンチレストランの名店「カランドリエ」やフランス・ブルゴーニュの星付きレストランで研鑽を積んだ後、能登の食材に出会い石川県輪島に「L'Atelier de NOTO」をオープン。2021年にはミシュランガイド北陸版にて1つ星として掲載されました。能登産にこだわった魚介類や野菜などをふんだんに使用した今回の特別メニューで、食材の宝庫といわれる能登の魅力をご堪能ください。

また、石川県の伝統工芸品「輪島塗」の塗師 赤木氏にこのイベントのための漆器を制作いただき、料理をより際立たせる、温前菜のお皿として登場します。イベントにご参加のお客様はこの漆器をお持ち帰りいただけます。

その他、石川県白山市に本社がある洋食器メーカー ニッコー株式会社の、捨てられる食器類をリサイクルした世界初の肥料を用いて育てたコシヒカリ「ボナース米」をアイスクリームに仕上げデザートに。また、1947年創業の石川県金沢の老舗御菓子司「吉はし菓子所」の和菓子を食後の小菓子としてお届けするなど、石川県にまつわるスイーツもコースを彩ります。

北陸3県の食を堪能する「Essence of Japan」第四弾は2024年2月の福井県を皮切りに今回は石川県にスポットを当て、2025年初頭には富山県を取り上げる予定です。パレスホテル東京はブランドコンセプトの「美しい国の、美しい一日がある。」をもとに、「最上質の日本」を様々な形で発信してまいります。



PALACE HOTEL TOKYO

●「Essence of Japan —北陸シリーズ・石川県—」開催概要

- 日時 : 2024年8月30日(金) 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 : 2024年6月3日(月)
※THE PALACE CLUB 会員様は、2024年5月10日(金) より先行予約を承ります。
料金 : 55,000円 (お食事・お飲み物含む) ※サービス料15%・消費税込
URL : <https://www.palacehoteltokyo.com/essence-of-japan/ishikawa/>
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
* 売り上げの一部は、令和6年能登半島地震災害義援金として寄付させていただきます。

●料理 メニュー内容

・アミューズ ブーシュ <パレスホテル東京 総料理長 齋藤 正敏>

「石川産鮎と西瓜のエスカベッシュ」

柚子のヴィネグレットでマリネした石川産鮎のエスカベッシュに西瓜やキュウリ、蓼を合わせた爽やかな一皿です。



“畑” 上田農園の畑のスープ
バイ貝と甘海老のタルタル
トマトとパプリカのムース

・冷前菜 <L'Atelier de NOTO シェフ 池端 隼也 氏>

「“畑” 上田農園の畑のスープ バイ貝と甘海老のタルタル トマトとパプリカのムース」

トマトがベースの季節野菜に、能登産すもを加えたガスパチョ。バイ貝と甘海老のタルタルがアクセントに。自然豊かな能登産の野菜が持つ深い味わいをお楽しみください。



“山と川” 能登のスッポンの春巻き仕立て 山の香り

・温前菜 <L'Atelier de NOTO シェフ 池端 隼也 氏>

「“山と川” 能登のスッポンの春巻き仕立て 山の香り」

ブランド椎茸「のと 115」と鮎を入れたフランに、春菊とクレソンを合わせたソースをかけた料理。春巻きにはスッポンに大葉、スッポンのブイヨンで仕上げたゼラチンを合わせ、その食感とともにいただく滋味深い一品。

・魚 <L'Atelier de NOTO シェフ 池端 隼也 氏>

「“海と文化” のどぐろのボワレ いしるのソース」

脂がたっぷりとのった七尾産のどぐろに、魚介類を塩漬けにして熟成発酵させた、いしるのソースをまとわせた和テイストの一品。能登の伝統料理である「いしるなす」、このイベントのために仕入れた能登産わかめと一緒に召し上がってください。



“海と文化” のどぐろのボワレ いしるのソース

・肉 <パレスホテル東京 総料理長 齋藤 正敏>

「能登牛ロース肉のグリエ 石川産椎茸とラルドのフィユテ 打木赤皮甘栗かぼちゃのピューレ 芳醇なトリュフソース」

良質な脂肪酸を多く含む能登牛ロース肉のグリエに石川産椎茸と打木赤皮甘栗かぼちゃを合わせた一皿、芳醇なトリュフのソースが上質な肉の味わいを引き立たせます。



能登牛ロース肉のグリエ
石川産椎茸とラルドのフィユテ
打木赤皮甘栗かぼちゃのピューレ
芳醇なトリュフソース

・デザート <パレスホテル東京 総料理長 齋藤 正敏>

「無花果とパッションフルーツのムース リ オ レのグラス 塩バター風味のキャラメルソース」

肥沃な土壌を形成する効果があるリン酸を含んだ肥料で育てた、石川産ボナス米をミルクで煮込んだリ オ レをアイスクリームに仕上げ、フレッシュ無花果とパッションフルーツのムース、塩キャラメルソースと合わせた香り豊かなデザート。



PALACE HOTEL TOKYO

●L'Atelier de NOTO オーナーシェフ 池端 隼也(いけはた としや)氏

1979年、輪島市生まれ。大阪の辻調理師専門学校を経て、フレンチの名店「カランドリエ」で修行を開始。2006年に渡仏し、ブルゴーニュにある星付きレストランで研鑽を積む。帰国後は大阪で出店予定だったが、帰省した際に「能登の食材の素晴らしさ」を目の当たりにし、急遽地元での出店を決意。2016年に「L'Atelier de NOTO (ラトリエ・ドゥ・ノト)」をオープン。



●輪島塗 塗師 赤木 明登(あかぎ あきと)氏

1962年岡山県生まれ。中央大学文学部哲学科卒業後、世界文化社の編集者を経て1988年に輪島へ。輪島塗の下地職人・岡本進のもとで修業後、1994年に独立。現代の暮らしに息づく生活漆器「ぬりもの」の世界を切り拓く。ドイツ国立美術館「日本の現代塗り物十二人」に選ばれ海外でも高評価を受ける。2004年にはドイツ国立ディ・ノイエ・ザムルング美術館に作品が収蔵されるなど、国内外で高い評価を受ける。パレスホテル東京で提供しているアフタヌーンティー“Stones”では、赤木氏の代表作にホテルからのインスピレーションを織り交ぜてデザインした、ホテルオリジナル作品を器として使用している。



●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。



●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、美しい一日がある。」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9年連続で維持しています。



＜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: 菊池、小関、塩原

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5225 E-MAIL: 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: 濱田、岡山、吉野

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