



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2025年4月15日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2025
「エステール by アラン・デュカス 5th Anniversary Dinner」開催

開催日時:2025年7月4日(金) 18:30~



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、2025年7月4日(金)フランス料理 エステール by アラン・デュカス にて5周年記念ディナーを開催いたします。フランス料理界を牽引してきたアラン・デュカスがお客様をお迎えし、シェフの小島 景が感謝を込めた特別メニューをご用意いたします。

エステール by アラン・デュカスは、アラン・デュカスによって設立されたデュカス・パリをパートナーに迎え、2019年11月にオープン。日本のテロワール(土壌や気候など、その土地が持つ個性)を存分に活かし、フランス料理の技法で旬の素材の風味を最大限に引き出した日本ならではのフレンチファインダイニングです。シェフの小島はデュカスのもとで25年のキャリアを積み、デュカスから「最も私の料理哲学を理解し実践する日本人シェフ」と絶大な信頼を得ています。地元鎌倉の市場で毎朝買い付ける季節の野菜を使用し食材の魅力を引き出す料理は、国内外のお客様に高く評価されています。

ディナーは隣接するラウンジバー プリヴェでのカナッペからスタート。丸の内の夕暮れ時のアペリティフタイム後、エステール by アラン・デュカスにてコース料理をご提供いたします。前菜には、伊勢海老の旨味とキャビアの塩味が調和した「伊勢海老 季節野菜とゴールドキャビア コライユのコンディモン」を。素材にこだわった「天然鰻の炭火焼 冬瓜 ソースベジタル」は、炭火で香ばしく焼き上げた鰻と軽やかな野菜ソースのマリアージュをお楽しみください。メインディッシュの「和牛とフォアグラのパテ アン クルード 黒トリュフ」では選りすぐりの食材が織りなす、上質な味わいをご賞味いただきます。夏の味覚を存分に味わうデザート「マンゴのローストとグラッセ ライムとヴァンジョーヌのソース」で締めくくる特別メニューを、ソムリエが厳選したワインと合わせてご堪能ください。

お客様に支えられた5年間への感謝を込めて、コンセプトである“大地と海の出会いの物語を紡ぐ場所”を表現した料理とともに、優雅な時間をお届けいたします。



PALACE HOTEL TOKYO

●「エステール by アラン・デュカス 5th Anniversary Dinner」概要

店 舗：パレスホテル東京 6F フランス料理「エステール by アラン・デュカス」

開 催 日：2025年7月4日(金) 18:30～

予約開始日：2025年4月16日(水) 10:00～

※3日前までご予約を承っております。

料 金：1名様 100,000円(サービス料、消費税込)

W E B：<https://www.palacehoteltokyo.com/newsroom/latest-news/restaurants-bars/estere-5th-anniversary-dinner/>

お問い合わせ：03-3211-5317

【メニュー】

- ・カナッペ (ラウンジバー プリヴェにて)
- ・アミューズ ブーシュ
- ・伊勢海老 季節野菜とゴールドキャビア コライユのコンディモン
- ・天然鰻の炭火焼 冬瓜 ソースベジタル
- ・和牛とフォアグラのパテ アン クルード 黒トリュフ
- ・マンゴのローストとグラッセ ライムとヴァンジョーヌのソース

※食材の都合などにより一部メニューを変更する場合がございます。

【お飲み物】

シャンパーニュ：ペリエ ジュエ ベル エポック 2015

白 ワイン：シャサーニュ モンラッシュェ ベルトラン バシュレ

赤 ワイン：ポール コンティ シラーズ 2021

オーパス ワン 2019

デザートワイン：シャトー ディケム

●フランス料理「エステール by アラン・デュカス」

「エステール」とは、アラン・デュカスの生まれ育ったオクシタニー地方の言葉で「母なる大地」を意味します。レストランコンセプトである“大地と海の出会いの物語を紡ぐ場所”を、日本のテロワール(土壌や気候など、その土地が持つ個性)を存分に活かしたコンテンポラリーな味わい深いフランス料理で表現。旬の食材を中心に使用し、素材そのものが持つ本来の味を最大限に引き出した料理をご提供いたします。



エステール by アラン・デュカス 内観

●シェフ 小島 景

1964年東京生まれ、鎌倉育ち。アラン・デュカスと、その右腕でもあるフランク・セルッティと10年以上ともに働き、2001年から5年間勤務したモナコのミシュラン3つ星レストラン「ル・ルイ・キャーンズ アラン・デュカス」では副料理長を3年間務める。海外での確かな経験を礎とし、帰国後、12年間総料理長を務めた「ベージュ アラン・デュカス 東京」を経て、2023年1月よりフランス料理「エステール」のシェフに就任した。

<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/エステール by アラン・デュカス/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、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: 岡山、斉藤、吉野、谷本

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