



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2025 年 8 月 27 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 –Champagne SALON–」開催

開催日時:2025 年 12 月 5 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12月5日(金)にフランス料理 エステール by アラン・デュカスにて、伝説のシャンパーニュメゾン(メーカー)“SALON(サロン)”の代表取締役社長であるディディエ・ドゥポン氏をお招きし、一夜限りのディナーイベントを開催いたします。当日は SALON とその姉妹メゾンである“DELAMOTTE(ドゥラモット)”のシャンパーニュとともに、シェフ小島 景による特別コースをお楽しみいただけます。

幻とも称される SALON のシャンパーニュは、葡萄をブレンドすることが常識とされるシャンパーニュにおいて、単一畑、単一品種(シャルドネ)、そして優良な作柄の単一ヴィンテージに限定し、一番搾り果汁だけで造られます。さらに、10 年以上の長期熟成を経るため、創業以来約 120 年間で世に出たのは僅か 44 ヴィンテージのみ。一切の妥協を許さない姿勢と、圧倒的な希少性が、世界中の愛好家を魅了する至高のブランド価値を築き上げてきました。特別な一夜のハイライトに、円熟の極みにある「サロン 1997」と、偉大なポテンシャルを秘めた「サロン 2015」に加え、DELAMOTTE からは個性の異なる3種類のシャンパーニュが登場します。SALON の孤高の輝きとDELAMOTTE の優美で繊細な魅力、それぞれ対照的なメゾンが織りなす世界をご体験いただけます。

エステール by アラン・デュカスは、日本の土壌や気候が育んだ食材のポテンシャルを紐解き、生産者が丹精込めて育てた素材の持ち味を最大限に引き出す料理を提供しています。シェフ小島自ら地元鎌倉の市場で毎朝、季節の野菜を買い付け、その手から生まれる一皿一皿は国内外のゲストから高い評価を受けています。また、師であるアラン・デュカスからは「世界で最も私の料理哲学を理解し実践する日本人シェフ」として絶大な信頼を得ています。

今回のコラボレーションは、妥協なきクラフツマンシップという価値観を共有する両者だからこそ実現いたしました。世界的に名高いシャンパーニュと、素材の魅力を際立たせる洗練されたフランス料理との、極上のマリアージュをご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●「エステール by アラン・デュカス -Champagne SALON-」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 12 月 5 日(金) 18:30～

予約開始日：2025 年 9 月 5 日(金) 10:00～

料 金：1 名様 150,000 円(サービス料、消費税込)

U R L：<https://www.palacehoteltokyo.com/newsroom/latest-news/restaurants-bars/esterre-salon/>

お問い合わせ：03-3211-5317

※満席になり次第、受付を終了いたします。

※1 名様でご予約の場合、相席形式となる場合がございます。

【メニュー】

- ・カナッペ
- ・アミューズ ブーシュ
- ・車海老のポッシュェ アーティチョーク コライユのサバイヨン 黒トリュフ
- ・クエ フヌイユのフォンダン ゴールドキャビア
- ・天城軍鶏と冬野菜 白トリュフ ソースアルビュフェラ
- ・チーズ (シャンパーニュ地方)
- ・苺 マスカルポーネ シャンパーニュのエキューム

※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】

5 種類のシャンパーニュと料理ペアリング

- ・ドゥラモット ブリュット ブランド ブラン NV
- ・ドゥラモット ブリュット ブランド ブラン 2018
- ・サロン 2015
- ・サロン 1997
- ・ドゥラモット ブリュット ロゼ NV



●SALON について

SALON は至高のシャンパーニュを目指すため、ル・メニル・シュール・オジェ村のシャルドネのみを用い、単一収穫年のミレジメとして造られます。それが幻のシャンパーニュと謂われる所以ですが、リリースされない年の葡萄が使われる DELAMOTTE は、SALON の“姉妹メゾン”とも表現されています。





PALACE HOTEL TOKYO

●シャンパーニュ SALON、シャンパーニュ DELAMOTTE 代表取締役社長 ディディエ・ドゥボン氏

1964 年、ヴァレ・ド・ラ・ロワールでブドウ栽培の家に生まれる。幼少期から「テロワール」とブドウの循環を学んだ。1986 年にローラン・ペリエに入社し、販売業務を通じてメゾンの魂と精神を培う。1994 年、ローラン・ペリエが販売するシャンパーニュなど全製品のオペレーショナルマーケティング責任者に就任。1997 年からは、SALON と DELAMOTTE の代表取締役として、その発展に情熱を注いでいる。



●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。



●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 月にフランス料理「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、田浦、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: 野澤、伊藤、岡山

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