

アラン・デュカスの哲学を受け継ぐ 2 人のシェフが饗宴
「ESTERRE with LE LOUIS XV – The Spirit of Alain Ducasse –」
特別ディナー開催

開催日：2026 年 11 月 6 日(金)～7 日(土)



左上、右： © Matteo Carassale 左下、中央： © Shinsuke Matsukawa

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、フランス料理 エステール by アラン・デュカスにて、モナコ公国のホテル「オテル・ド・パリ モンテカルロ」内にあるミシュラン 3 つ星レストラン「Le Louis XV – Alain Ducasse à l’Hôtel de Paris (ル・ルイ・キャーンズ アラン・デュカス・ア・オテル・ド・パリ)」との特別ディナー「ESTERRE with LE LOUIS XV – The Spirit of Alain Ducasse –」を、2026 年 11 月 6 日(金)から 7 日(土)までの 2 日間限定で開催いたします。

今回のコラボレーションディナーには、アラン・デュカスが展開する世界 30 店舗以上のレストランの中でも最高峰に位置づけられるル・ルイ・キャーンズより、シェフのエマニュエル ピロンとパストリーシェフのサンドロ ミケーレが来日いたします。ピロンは、デュカスが提唱する、植物、穀物、魚が持つ素材本来の風味を極限まで引き出す「ナチュラリテ(自然らしさ)」の探求において、その思想を最も近くで理解し、体現する料理人です。

一方、デュカスのもとで 25 年以上のキャリアを積み、ル・ルイ・キャーンズでは副料理長として手腕を発揮したエステールのシェフ小島 景は、デュカスから「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」と称され、厚い信頼を寄せられています。自身の原点とも言える名店を迎え、日本の食材の魅力を引き出した料理を創り上げます。

本イベントの真髄は、アラン・デュカスの料理哲学を深く共有する 2 人のシェフが織りなす、饗宴にあります。モナコの地で、地中海の食文化を通して「ナチュラリテ」を進化させるピロンと、日本の豊かなテロワール(土壌や気候の個性)を通してそのエスプリを形にする小島。同じ DNA を受け継ぎ、各地の風土や食材に合わせて理念を体現する両シェフが、今回限りの特別コースをお贈りいたします。小島が手掛ける野菜の甘みと抹茶の香りで味わう河豚の温前菜や、ピロンによる、イソギンチャクをアーティチョークやキャヴィアの旨味で堪能する一皿など、全 8 品をご提供いたします。さらに、本イベントのお席をご用意した特別な宿泊プランもご案内しており、美食の余韻をそのままにパレスホテル東京での優雅なご滞在もお楽しみいただけます。

丸の内の夜景を望む洗練された空間で、2 日間だけの特別な食体験を心行くまでご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●「ESTERRE with LE LOUIS XV – The Spirit of Alain Ducasse –」開催概要

日 程：2026年11月6日(金)～7日(土)
時 間：18:00／18:30／19:00
場 所：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」
予 約 開 始 日：2026年8月6日(木)
料 金：1名様 100,000円(お食事)
スペシャルペアリングワイン 50,000円 (5グラス)
お問い合わせ：03-3211-5317 (エステール直通)
U R L: <https://www.palacehoteltokyo.com/newsroom/latest-news/restaurants-bars/esterre-with-le-louis-xv/>



(左)小島 景 (右)エマニュエル ピロン

※上記料金は全てサービス料、消費税込

※ご予約の定員に達した場合も、引き続きご希望を承り、お席をご用意でき次第ご案内させていただきます。

※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。

【ディナー】

アラン・デュカスのDNAを受け継ぐ2人のシェフがご用意する、素材本来の風味を引き出した全8品の特別ディナーコース

- ・カナッペ(両店の合作)
- ・アミューズ ブーシュ (両店の合作)
- ・冷前菜(ル・ルイ・キャーンズ)
- ・河豚の温前菜(エステール)
- ・イソギンチャク、アーティチョーク、キャヴィアの一皿(ル・ルイ・キャーンズ)
- ・肉料理(両店の合作)
- ・デザート2種(両店より1品ずつ)



河豚の温前菜(エステール)

※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】※別料金

両シェフが生み出す珠玉の一皿に寄り添う、パレスホテル東京 シェフソムリエ 佐藤 隆正厳選のワインセレクション。シャンパーニュ(1杯)、白ワイン(2杯)、赤ワイン(1杯)、デザートワイン(1杯)の至高のマリアージュをお届けいたします。

●「ESTERRE with LE LOUIS XV – The Spirit of Alain Ducasse –」宿泊プラン概要

宿泊対象期間：2026年11月6日(金)～7日(土)
予 約 期 間：2026年8月6日(木)～10月27日(火)
お問い合わせ：03-3211-5218 (宿泊予約)

内 容：

- ・1泊2日のご宿泊
- ・「ESTERRE with LE LOUIS XV – The Spirit of Alain Ducasse –」のディナー(お飲み物代は別途申し受けます。)
- ・ご朝食(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にて)

料 金：

部屋タイプ



デラックスキング with バルコニー

デラックスキングまたはツイン
with バルコニー(45㎡)

2名様 440,000円～

※上記料金は1泊2日分の1室料金です(サービス料、消費税、東京都宿泊税込)。



PALACE HOTEL TOKYO

●ル・ルイ・キャーンズ アラン・デュカス・ア・オテル・ド・パリ (Le Louis XV – Alain Ducasse à l’Hôtel de Paris)

1987 年、アラン・デュカスがモナコの「オテル・ド・パリ モンテカルロ」内にある同レストランの総料理長に就任。1990 年に 33 歳でミシュランガイドの 3 つ星を獲得するという快挙を成し遂げて以来、同店はオートクイジーヌ*の未来を牽引し続け、現在も世界で最も格式の高いレストランの一つとして君臨しています。アラン・デュカスの愛する地中海を舞台に、「ナチュラリテ(自然らしさ)」の精神に基づき、素材本来の奥深い風味を極限まで引き出したコンテンポラリーな地中海料理を提供しています。

※オートクイジーヌ：厳選された食材と卓越した技術で作られる高級フランス料理のこと。



ル・ルイ・キャーンズ 店内
© pmonetta

●ル・ルイ・キャーンズ シェフ Emmanuel Pilon (エマニュエル ピロン)

フランス リヨンにて、「MOF(国家最優秀職人章)」受賞シェフのもとで高い技術を修得し、2009 年、モナコの「ル・ルイ・キャーンズ アラン・デュカス」でデュカス・パリの一員になりました。パリの「アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ」では 8 年間にわたり副料理長として「ナチュラリテ」の取り組みに深く携わり、期間限定レストラン「ADMO (Adria Ducasse Meder aux Ombres)」でもトップシェフらとともに主要な役割を果たしました。2022 年、「ル・ルイ・キャーンズ」をピロンに託したデュカスは、この美しい物語がこれからも受け継がれていくことを確信しています。



ル・ルイ・キャーンズ シェフ
エマニュエル ピロン
© Matteo Carassale

●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 店内

●エステール 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 年間務めました。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 by アラン・デュカス」のシェフに就任しました。



エステール シェフ 小島 景
© Shinsuke Matsukawa

＜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、和地

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: 伊藤、渡辺、吉野

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