



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2014年9月24日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京
フランス ヴィエヌの名店「ラ・ピラミッド」のオーナーシェフが特別来日
20年来続くミシュラン二つ星の味を2日間限定でご提供

ラ・ピラミッド特別賞味会

日時： ランチ/ディナー 2014年11月14日(金) / 15日(土)

会場： パレスホテル東京 6F フランス料理「クラウン」



料理イメージ



シェフ パトリック・アンリルー氏

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)では、2014年11月14日(金)より2日間、フランス ヴィエヌの名店「ラ・ピラミッド」のオーナーシェフであり、フランス料理「クラウン」の技術顧問でもある、パトリック・アンリルー氏による「ラ・ピラミッド特別賞味会」を開催いたします。

アンリルー氏は、1989年に「ラ・ピラミッド」のオーナーシェフに就任、その後3年で二つ星を獲得し、以来22年にわたり星を守り続けているフランス料理界でも高い評価を受けるシェフの1人です。同氏は2003年、旧パレスホテル時代から続くフランス料理「クラウン」の調理技術顧問に就任し、レシピ提供や料理指導等を実施しています。

本賞味会ではアンリルー氏が特別来日し、2日間限定でフレンチコースをご提供いたします。食通達が愛してやまないパレスホテルの伝統を継承しつつも、新たな感性で作上げる至高の「キュージーヌ・モダン」料理をお楽しみいただけるまたとない機会となっております。

“美食の殿堂”と呼ばれ、現在もなお世界中のグルメが訪れる「ラ・ピラミッド」オーナーシェフの逸品を、「クラウン」からのぞむ優雅な景色とともにご堪能ください。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

パレスホテル東京

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

<報道関係者からのお問合せ先>

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:羽佐田(はさだ)、西林

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



PALACE HOTEL TOKYO

●開催概要

- タイトル : ラ・ピラミッド特別賞味会
- 日時 / 料金 : ランチ 14,000 円 (税込・サービス料別)
2014年11月14日(金) / 11月15日(土) 11:30~14:30 (L.O.13:30)
- ディナー 22,000 円 (税込・サービス料別)
2014年11月14日(金) / 11月15日(土) 17:30~22:00 (L.O.21:00)
- 会場 : パレスホテル東京 6F フランス料理「クラウン」
- ご予約 / お問合せ : 2014年10月1日(水) 受付開始
03-3211-5317 (「クラウン」直通、11:30~14:30 / 17:30~22:00)
- ※コースに飲み物は含まれておりません。

●シェフ プロフィール

パトリック・アンリルー

1989年、フランス ヴィエンヌのレストラン「ラ・ピラミッド」のシェフとなる。その後3年で二つ星を獲得、以来22年にわたり星を堅持し、現在のメニューは、彼の独創的な料理で構成されている。

現在、ルレ・エ・シャトーグループのルレ・グルマンの副会長も務め、フランスで注目されるシェフの一人。2003年よりパレスホテル東京内、フランス料理「クラウン」の調理技術顧問。

●「ラ・ピラミッド」

フランス・リヨンの南、ヴィエンヌに位置する名店。「ミシュランガイド」二つ星を維持。

フランス料理界の巨匠アラン・シャペルやポール・ボキューズ等、世界に名高いシェフを多数輩出したことでも知られている。

La Pyramide : www.lapyramide.com

●パレスホテル東京 フランス料理「クラウン」

旧パレスホテル時代から続く、1964年創業のフランス料理店。

「ラ・ピラミッド」監修による、オリジナルメニューを展開。パレスホテルの伝統を継承しつつも、新たな感性で作りに上げる至高の「キュイジーヌ・モダン」料理を提供。店内はイブニングドレスをイメージし、曲線を取り入れた柔らかで上品なデザインになっている。



「クラウン」店内