



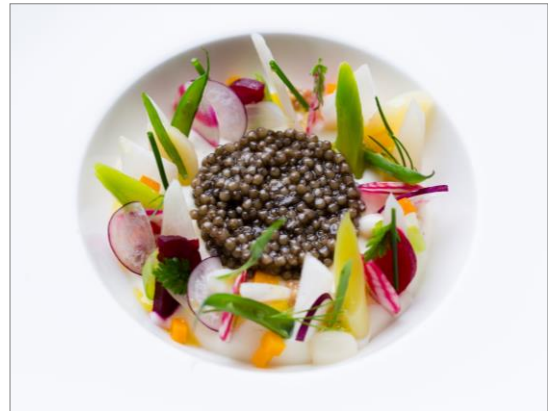
PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2016年12月26日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京
スイス チューリッヒの5つ星ホテル
「Baur au Lac(ボー オー ラック)」とのコラボレーション
伝統料理をモダンに表現したフランス料理
ボー オー ラック パヴィヨン
『Baur au Lac「Pavillon」特別賞味会』を期間限定にて開催

日時： 2017年2月17日(金)・2月18日(土)
場所： パレスホテル東京 6F フランス料理「クラウン」



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、新たな取り組みとして、卓越した価値を持つラグジュアリーホテルのみ参画するザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド加盟のホテルやレストランとのコラボレーションを行い、お客様に“比類なき非日常の食体験”をお届けいたします。2017年の第一弾は2017年2月17日(金)・18日(土)の2日間、スイス・チューリッヒの5つ星ホテル Baur au Lac(ボー オー ラック)とのコラボレーションイベントを期間限定で開催いたします。

Baur au Lac は、チューリッヒの高級品店が並ぶ有名なバーンホフ通りに佇む優雅な雰囲気が漂う5つ星ホテルです。1844年開業の歴史と格式あるこのホテルは、チューリッヒ湖とアルプスという絶景を眺めることができる世界随一のロケーションを誇ります。まるでエレガントな貴婦人のような白亜の佇まいと卓越した極上のパーソナルサービスは、世界各国の王族を始め著名人を虜にしております。

この度、フランス料理「クラウン」は、2014年よりミシュラン一つ星を獲得している Baur au Lac を代表するレストラン「Pavillon(パヴィヨン)」の総料理長ローラン・エプロン氏を招聘し、伝統料理をモダンに表現した料理の数々を提供いたします。色とりどりの野菜の上に艶やかな輝きを放つ濃厚なバエリのキャビアをふんだんに乗せた逸品や、やわらかなピジョンのローストに、フォアグラや優しい甘さの香るホテル自家製のガーデンハニーを添えた一皿など、極上のお料理をお楽しみいただけます。

ここでしか味わうことのできない料理の数々を、クラウンから臨む丸の内ならではの優雅な景色とともにご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●開催概要

タイトル : ボー オー ラック パヴィオン Baur au Lac「Pavillon」特別賞味会
 提供日 : 2017年2月17日(金)・2月18日(土)
 提供時間 : ランチ 11:30～14:30
 提供時間 : デイナー 18:00～22:00
 メニュー / 料金 : ◆ランチコース 15,000 円
 : ◆ディナーコース 24,000 円

場所 : 6F フランス料理「クラウン」
 ご予約 / お問合せ : 03-3211-5317
 「クラウン」直通 11:30～14:30 / 17:30～22:00
 ※コースにドリンクは含まれておりません。
 ※価格はすべて消費税込・サービス料別です。



料理イメージ



料理イメージ

●Baur au Lac(ボー オー ラック)

スイス・チューリッヒの中心部、バーンホフ通りに位置する5つ星ホテル Baur au Lac は、1844年ヨハネス・ボーによって開業し、世界で初めてワグナーの「ワルキューレ」を披露した場として名を馳せました。まるでエレガントな貴婦人のような白亜の佇まいと、チューリッヒ湖とアルプスという絶景を眺めることができる世界随一のロケーションを誇ります。今では王族をはじめ、世界中の名だたる俳優やミュージシャンが Baur au Lac の持つ伝統と格式に魅せられ、訪れています。

Baur au Lac: <http://www.bauraulac.ch>



●レストラン「Pavillon(パヴィオン)」総料理長 ローラン・エpron氏

1998年より Baur au Lac にて腕を振るい、2009年より「Pavillon」の総料理長を務める。伝統料理をモダンに表現した料理を得意とし、季節の素材を活かし、洗練された味のハーモニーを感じる料理の数々を提供。お客様にインスピレーションを与えるハイスタンダードな料理を作ることを最大の挑戦とし、総料理長として従事。2014年より3年連続でミシュランガイドにて1つ星を獲得。



●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。食通が愛してやまないパレスホテルの伝統を継承しつつも、フランス現地の流行やアイデアを取り入れた新たな感性で作上げる至高の「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く上品なデザインになっている。



<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/>
 最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<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: 服部、レモン
 TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp