



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2017年8月31日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京
フランス パリで、王侯貴族や各界著名人に愛されてきたホテル
Ritz Paris (リッツ パリ) の 2 つ星レストラン「La Table de L'Espadon」とのコラボレーション
最高級の食材の真髓を表現したフランス料理
リッツ パリ ラ ターブル ド レスパドン
『Ritz Paris「La Table de L'Espadon」特別賞味会』を開催



日時 : 2017年10月5日(木)～10月7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、お客様に“比類なき食体験”をお届けするべく、2017年10月5日(木)～7日(土)の3日間、フランス・パリのホテル「Ritz Paris」とのコラボレーションイベントを開催いたします。

フランス・パリの名だたる宝石商が立ち並ぶヴァンドーム広場に位置し、まるでパリを象徴するエレガントな貴婦人のように佇む「Ritz Paris」。1898年開業の歴史と格式あるこのホテルは昨年、4年の歳月をかけた改修を終え、ベルエポック調の壮観な内装に鮮やかに復元されました。かつてホテル王セザール・リッツが、フランス料理界の第一人者だったオーギュスト・エスコフィエとともに開業した Ritz Paris が創り出す贅を極めた料理は、ココ・シャネル、アーネスト・ヘミングウェイ、マルセル・ブルーストなど、歴史に名を刻む輝かしいゲストたちを魅了してきました。また、同ホテルは卓越した価値観を持つラグジュアリーホテルのみが参画するザ・リーディング・ホテルズ・オブ・ザ・ワールドに加盟し、2016年の再開業後、日本初となるコラボレーションが同じ加盟ホテルであるパレスホテル東京と実現しました。

この度、パレスホテル東京のフランス料理「クラウン」は、Ritz Paris を代表する 2 つ星レストラン「La Table de L'Espadon(ラ ターブル ド レスパドン)」をはじめ、同ホテルのすべての食を統括する10代目総料理長、ニコラ・サル氏を招聘し、ともに美食の真髓を迫及するホテルの新たな取り組みとして、特別賞味会を開催。創造的で、繊細かつ気品ある料理の数々をご提供いたします。

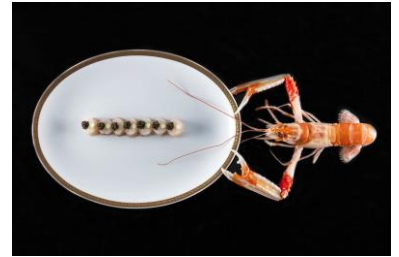
ここでしか味わうことができない驚きと喜びに満ちた美食体験を、クラウンから臨む優雅な景色とともにご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●開催概要

タイトル : リッツ パリ ラ ターブル ド レス バドン Ritz Paris 「La Table de L'Espadon」特別賞味会
 提供日 : 2017年10月5日(木)～7日(土)
 提供時間 : ランチ 11:30～14:30
 提供時間 : デイナー 18:00～21:30(L.O.)
 メニュー / 料金 : ◆ランチコース 18,000円
 ◆ディナーコース 35,000円
 場所 : 6F フランス料理「クラウン」
 ご予約 / お問合せ : 03-3211-5317
 ※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

●Ritz Paris(リッツ パリ)

1898年に開業した、フランス・パリのヴァンドーム広場に位置する5つ星ホテル Ritz Paris は、輝かしいインテリアのリノベーションを経て、昨年、開業当時にベルエポック調の壮観だったものに復元。豪華で現代的な快適さのなかで、19世紀の絢爛さを味わうことができます。Ritz Paris が創り出す贅を極めた料理は、ココ・シャネル、アーネスト・ヘミングウェイ、マルセル・ブルーストなど、歴史に名を刻む輝かしいゲストたちを魅了してきました。

Ritz Paris: <http://www.ritzparis.com/ja-JP>



●Ritz Paris 総料理長 ニコラ・サル氏

Ritz Paris 10代目総料理長。同ホテルの伝説のレストラン、La Table de L'Espadon に2つ星、Les Jardins de L'Espadon に1つ星をもたらした実力派シェフ。これまでサンドランス、フォーシーズンズ ホテル ジョルジュ サンク、ピエール・ガニエール、ル・ムーリスなどで経験を重ね、フレンチアルプスの超高級リゾート地クーシュヴェルのラグジュアリーホテル2軒でも、それぞれのダイニングを2つ星レストランにまで仕立て上げた。高い技術と持ち前のパッションを掛け合わせ、エレガントで生き生きとしたガストロノミー料理を披露している。



●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、フランスのトレンドやアイデアを取り入れた新たな感性で作上げる至高の「キュージーヌ・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。



協賛 : エールフランス航空 **LA PREMIERE**

<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、清水、杉本

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