

2016年10月

ザ・プリンス パークタワー東京

フランス国家農事功労勲章やパリ市名誉勲章を受章したシェフ

美食の饗宴「ブルノ・ボンネル」の特選料理フェア開催

【期間】2016年11月10日(木)～11月13日(日)

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1、総支配人:石川学)は、フランス国家農事功労勲章やパリ市名誉勲章を受章し、フランスでレストランなどを運営するエリオール・グループのレストランの統括エグゼクティブ・シェフを務めるブルノ・ボンネル氏を招聘して11月10日(木)～13日(日)の4日間、「美食の饗宴ブルノ・ボンネルの特選料理フェア」を開催いたします。

今回が初来日となるブルノ・ボンネル氏は、フランス国内の4つ星ホテルでシェフとして従事した後、フランス国内の美術館や博物館、観光名所でレストランを運営するエリオール・グループで技術支援からメニュー開発までを行うディレクターとして活躍しているほか、フランス料理文化の普及から若手シェフの育成および海外派遣などにも力を入れています。また技術力を高く評価され、フランス国家最優秀技術者(M.O.F.)のコンクールやル・テタンジェ国際料理賞コンクールなどの審査員も務めております。

フランス料理の伝統的な手法から、低温真空調理技術など最新の技法までを融合させた料理を得意とするブルノ・ボンネル氏が監修したコース料理をご提供いたします。



ブルノ・ボンネル氏

【ブルノ・ボンネル氏 主な経歴】

- ・1974年9月～
フランス国内の4つ星ホテルなどを始め、ミシュラン3つ星シェフ アラン・デュカス氏に師事
- ・1985年11月～1987年9月
ホテル・ビーチ・レジェンシー(4つ星 L、ニース)でスーシェフ
- ・1987年10月～1994年9月
ホテル・インターコンチネンタル・パリでブルミエ・スーシェフ、その後シェフ
- ・1994年9月～1997年10月
エリアンスグループに入り、3店のレストランの立ち上げ統括シェフとなる
- ・1997年8月～2004年8月
エリアンスグループの下で、オルリー空港西ターミナルのレストラン・ディレクター
- ・2004年9月～現在
エリオール・グループで、パリ・シャルル・ドゴール空港内のマキシム フロ ブラッセリー レストラン ボール レストラン Maxim's, Flo brasserie, Restaurant Paul 他の統括エグゼクティブ・シェフおよびレストランのディレクターを歴任
現在はスーパーバイザー

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略 広報担当

TEL:03-5400-1180 FAX:03-5400-1174 <http://www.princehotels.co.jp/parktower/>

美食の饗宴「ブルノ・ボンネル」の特選料理フェアについて

ブルノ・ボンネル氏は、フランス国家農事功労勲章やパリ市名誉勲章を受章し、さらにはフランス国家最優秀技術者コンクールの審査員を務めるフランスを代表するシェフの一人。パリの玄関口シャルル・ド・ゴール空港のMaxim's、Flo brasserie、Restaurant Paul の統括エグゼクティブ・シェフおよびレストランのディレクターをも務めるブルノ・ボンネル氏によるコースをお楽しみいただけます。



レストラン ブリーズヴェール(33F)

【期間】2016年11月10日(木)～11月13日(日)

【場所】レストラン ブリーズヴェール(33F)

【時間】ランチ／12:00NOON～3:00P.M.(L.O. 1:30P.M.)

ディナー／5:30P.M.～10:00P.M.(L.O. 8:30P.M.)

【料金】ランチコース 1名さま ¥10,000 / ディナーコース 1名さま ¥18,000

【メニュー】

ランチ ¥10,000	ディナー ¥18,000
<p>◆ポロ葱と半熟卵 トリュフの香るヴァネグレット・グルマンド</p> <p>◆オマール海老、茄子、モッツアレラチーズの ミルフィーユ仕立て トマトとバジル風味</p> <p>◆真鱈のロティ フレンチベルモットの香り ハーブを添えて</p> <p>◇仔羊背肉のファルシ 青りんごとナッツ クリーミーなポレンタとルッコラ または</p> <p>◇仔牛フィレ肉のグラチネ バスク風</p> <p>◆マンゴーと栗のデュオ クロッカンの2種のショコラと合わせて</p>	<p>◆ディール香るスモークサーモンとポロ葱 香味マスタードとともに</p> <p>◆クリスピーなピエ・ド・ポール ルッコラとビーツを添えて</p> <p>◆オマール海老、茄子、モッツアレラチーズの ミルフィーユ仕立て トマトとバジル風味</p> <p>◆フォアグラのテリーヌ フヌイユのコンポートと洋梨のチャツネ</p> <p>◆帆立貝とルージュのルガイユ サラダ・ムスクラン添え</p> <p>◇牛フィレ肉とリードヴォーのシュルプリーズ ポム・ダルファンとともに または</p> <p>◇マグレカナールのポワレいちじく添え クミン香るキャロット</p> <p>◆ヨーグルト風味のティラミス パンデピス添え</p> <p>◆苺とアーモンド風味の軽いデュイル フリュイルージュの温かいカラメル</p>
 <p>料理イメージ</p>	 <p>料理イメージ</p>

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

※食材によるアレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

※仕入れの状況、シェフのインスピレーションにより、食材・メニューを変更する場合がございます。

お客さまからのお問合せ・ご予約先 **ザ・プリンス パークタワー東京** TEL: 03-5400-1154(直通)