

ザ・プリンス パークタワー東京

フランス国家最優秀職人章(M.O.F)シェフ マルシアル・アンゲハールと
レストラン ブリーズヴェール料理長 吉田 功の
コラボレーションフェア「グレートシェフの饗宴」開催

【期 間】2017年2月2日(木)～2月4日(土)

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、フランス国家最優秀職人章(M.O.F)の称号をもつ、マルシアル・アンゲハール氏を招聘し、レストラン ブリーズヴェール料理長 吉田功とコラボレーションしたレストランフェアを2017年2月2日(木)～2月4日(土)の3日間、開催いたします。マルシアル・アンゲハール氏はミシュラン 3 つ星を維持した「ルカ・カルトン」などパリの名店で研鑽を積み、フランス料理界の中心で活躍。現在は世界にフランス料理の伝統を継承する活動を行っております。日本でフェア初開催となるマルシアル・アンゲハール氏の得意とするクラシックスタイルに吉田の繊細さをプラスし、見た目や食べやすさにもこだわりを見せたコース料理に仕上げた技の饗宴をお楽しみいただけます。

**マルシアル・アンゲハール**

フランス国家最優秀職人章(M.O.F)の称号をもつシェフ。「ルカ・カルトン」そして「ホテル クリヨン」でシェフ ド パルティとして頭角をあらわす。ホテル・ソフィテル・パリ、ポルトセーブルでエグゼクティブシェフ時にはミシュラン1つ星のレストランル・ド・セーブルを担当。現在はマルシアル・アンゲハール・レストラン社を設立し、古城やパリの美術館などでワークショップの展開や、コンサルタント、フランス料理文化の継承活動やマスメディアの出演など国内外に活動を広げている。

**吉田 功**

1990年に東京プリンスホテルに入社後、仏蘭西料理「ボーセジュール」などのシェフを経て、2009年10月ザ・プリンス パークタワー東京「レストラン ブリーズヴェール」料理長に就任。
2001年ピエールテタンジェ国際料理コンクール日本予選準優勝。
2003年FFCC フランス料理コンクールアルザス部門優勝 総合準優勝。

©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/>

「グレートシェフの饗宴 マルシアル・アンゲハールと吉田 功のコラボレーションフェア」について

- 【期 間】 2017年2月2日(木)～2月4日(土)
 【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1名さま ¥8,000／ディナー1名さま ¥18,000

※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。



マルシアル・アンゲハール氏が
手掛けた肉料理 (イメージ)

【メニュー】

ランチ ¥8,000	ディナー ¥18,000
<ul style="list-style-type: none"> ◆ハーブ香るサーモンのミ・キュイ キャロットのコンフィ パンデピス風味 詰め物をしたミニトマトのロティ ◆帆立貝とパート・フィーロのポワレ トリュフの香るサバイヨン ◆ベーコンを巻いた真鱈のポワレ 赤ワイン風味のバターソース ういきょうのブレゼと共に <p>～メイン料理～</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇柔らかくコンフィにした仔牛肉とポテト “パルマンティエ”のサラダ添え ～または～ ◇鴨胸肉のロースト オレンジ風味 ほうれん草とアンディーブのソテーと共に <ul style="list-style-type: none"> ◆“レモンのデザート” ダクワーズ、カード、 クリームメレンゲシャンティ ◆ コーヒーと小菓子 <p>※◇印のメイン料理は1品チョイスしていただきます。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ハーブ香るサーモンのミ・キュイ キャロットのコンフィ パンデピス風味 ◆キャビア・ポテト・クリームチーズのコンビネーション ◆鴨のコンソメ フォアグラのラビオリ添え ◆帆立貝とパート・フィーロのポワレ トリュフの香るサバイヨン ◆オマール海老とピエドポールのポテ バジルのエミュリジョン <p>～メイン料理～</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇仔羊背肉のポワレ ニンニク風味のジュ パプリカのグリル添え ～または～ ◇エゾ鹿背肉のグラン・ヴヌール風 カボチャとマンゴーのミルフィーユと共に ～または～ ◇和牛フィレ肉のロティ エシャロットのコンフィと赤ワインソース <ul style="list-style-type: none"> ◆レモンバーベナのジュレ アプリコットのクリーム ◆“ポム・ボン・ガール”クランブル、 オレンジキャラメル風味 リンゴのコンフィとチーズケーキクリーム ◆ コーヒーと小菓子 <p>※◇印のメイン料理は1品チョイスしていただきます。</p>

レストラン ブリーズヴェール (33F)



ホテル最上階 33 階にあるスペシャリティーダイニング。全席から一望できる東京の美しい景観と開放的な店内。厳選した食材を活かしたお料理の数々をお楽しみいただけます。

入口にはワインセラーがあり、バラエティー豊かなグラスワインから希少価値の高い銘醸ワインまで幅広く取り揃えております。

ソムリエが常駐しており、お客さまのお食事やお好みに合わせたワインをご提案いたします。

【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 レストラン ブリーズヴェール

TEL: 03-5400-1154(直通)

※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・シェフのインスピレーション等の状況により、食材・メニューが変更する場合がございます。