

2023年8月

イヴ・サンローランの代表的なルックに愛を持ってオマージュしたメニューを絶景とともに味わう

品川プリンスホテル

## イヴ・サンローランの豪華絢爛な世界を表現

没後日本で初開催となる大回顧展とのコラボレーションディナーをご用意

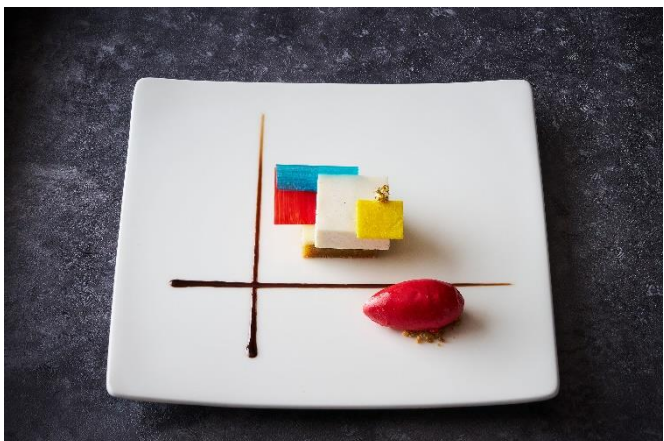
【期間】2023年9月20日(水)～12月11日(月)

品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪4-10-30、総支配人:佐々木潤)は、ホテル最上階のレストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」にて、国立新美術館(東京・六本木)で開催される『イヴ・サンローラン展 時を超えるスタイル』とコラボレーションしたディナーコースを2023年9月20日(水)から12月11日(月)まで販売いたします。

『イヴ・サンローラン展 時を超えるスタイル』は、イヴ・サンローラン美術館パリの全面協力の元、イヴ・サンローランの没後日本で初めて開催される大回顧展です。美術作品や舞台芸術、そして日本にも影響を受けながら独自のスタイルを確立するまでの40年に渡る歴史を、ルック110体のほか、アクセサリー、ドローイング、写真を含む約300点の展示によって余すところなくご覧いただけます。

今回当ホテルでは、この『イヴ・サンローラン展 時を超えるスタイル』とのコラボレーション企画として、ホテル最上階のレストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」にてディナーコース「Homage à Yves Saint Laurent」をご提供いたします。今回の回顧展でも展示されるイヴ・サンローランの代表的なルックである“アンサンブル”や“ファースト・サファリ・ジャケット”などからインスピレーションを受け、ディナーメニューを考案いたしました。

イヴ・サンローランの豪華絢爛な世界に触れた余韻そのままに、代表的なルックをオマージュしたメニューを、地上約140mから望む夜景とともに楽しみいただき、食を通して味わう展覧会の新たな楽しみ方をご提案いたします。



バニラのコンポジション フランボワーズと赤ワインのソルベ



カクテル・ドレスービート・モンドリアンへのオマージュ  
1965年秋冬オートクチュールコレクション  
顧客のための仕立服 アトリエ・ブランシュ  
ウール・ジャージー  
© Yves Saint Laurent © Alexandre Guirkingier

## 『イヴ・サンローラン展 時を超えるスタイル』とのコラボレーションディナー 概要

- 【期間】 2023年9月20日(水)～12月11日(月)  
 【場所】 レストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」(メインタワー39F)  
 【料金】 1名さま ¥20,000  
 【内容】 『イヴ・サンローラン展 時を超えるスタイル』とのコラボレーションディナーコース「Homage à Yves Saint Laurent」  
 【ご予約・お問合せ】 レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114  
 【URL】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/restaurant/contents/table9tokyo/Hommageaysl>

※表記料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を加算させていただきます。※写真はイメージです。  
 ※当社のレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。  
 ※状況により営業内容が変更となる場合もございます。最新の情報は公式 Web サイトをご確認ください。  
 ※上記内容はリリース時点(8月24日)の情報です。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは  
 品川プリンスホテル セールス&マーケティング  
 TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

Seibu Group  
 でかける人を、ほほえむ人へ。

# ディナーコース「Hommage à Yves Saint Laurent」概要

## アミューズ・ブーシュ

### 真鱈のミキユイと林檎のエッセンス キャビアとカリフラワーのクリュディテ

【1970年に行われたジジ・ジャンメールのショー、『レビュー』の序曲のためのデザインよりインスピレーション】  
純白の羽を広げ、羽ばたく印象のドレスをカリフラワーのサラダとガーリックのパウダーで表現した一皿。



#### アンサンブル

1970年に行われたジジ・ジャンメールのショー『レビュー』の「序曲」のためのデザイン  
監督:ローラン・ブティ 会場:カジノ・ド・パリ、パリ  
ダチョウと雄鶏の羽のついたオーガンザのコート/  
刺繍入りのコットンメッシュのミニドレス  
© Yves Saint Laurent © Sophie Carre

### 毛蟹とレモンのフォーム クリュスティアン “シースルー”

【1968年にセンセーションを巻き起こした“シースルー”の作品よりインスピレーション】  
黒のドレスをクリュスティアンで表現、肌が見えるシースルーデザインを発想の転換で  
毛蟹のサラダをレモンのフォーム、クリュスティアンで覆いました。



#### 「ギター」ドレス

1979年秋冬オートクチュールコレクション  
プロトタイプ アトリエ・カトリーヌ  
絹ベルベット、サテンとオーガンザ/レース  
© Yves Saint Laurent © Nicolas Mathéus

## オマール海老とハーブティーのジュレ

【1989年春夏オートクチュールコレクション プロトタイプ アトリエ・ギャビーよりインスピレーション】  
鮮やかな色彩や独特なデザインによって表現された『異国情緒』のドレスをオマール海老とハーブティーで表現。  
彩りと華やかな香りの斬新な組合せをお楽しみください。

### 天然真鯛とラビオリ “OSHIBANA” ヴァン・ジョーヌの香り

【1988年春夏オートクチュールコレクション 《アイリス》よりインスピレーション】  
描かれている色とりどりの花や植物を押し花に仕立てたラビオリで表現しました。

### 藁で燻した神内和牛 あか牛のサーロイン 芳香な赤ワインソース

【1968年サファリルックよりインスピレーション】

サファリの作品だけに限らず、その土地の風景や香りを思い描いて表現した一皿。  
赤身に特徴のある北海道神内ファームの和牛 あか牛を藁で軽く燻して香りづけをしております。

### バニラのコンポジション フランボワーズと赤ワインのソルベ

【1965年モンドリアンルックよりインスピレーション】

モンドリアンルックの特徴的なキューブのデザインを香り豊かな白いバニラのガトー、  
赤色のチョコレート、黄色のチュイール、青色のアメのリボンで表現しました。

## Yves Saint Laurent, Across the Style

イヴ・サンローラン展 時を超えるスタイル

イヴ・サンローラン美術館パリの全面協力を得て、没後日本で初めて開催される大回顧展。  
20世紀後半における偉大な才能であるイヴ・サンローランから生み出される、  
唯一無二でありながら、豪華絢爛な美の世界を間近でご堪能いただける大変貴重な機会となります。

会 期: 2023年9月20日(水)から12月11日(月)

毎週火曜日休館

会 場: 国立新美術館 企画展示室1E

U R L: <https://ysl2023.jp/>

展覧会チケットの半券をご提示いただき、  
本ディナーコースをご注文いただいたお客さまへ、  
カクテル「ジェントルウーマン」(¥2,300)を  
無料でサービスさせていただきます。

