



2012年1月7日

報道関係各位

旬の食材を堪能しながら 日本全国 47 都道府県を巡る美食の旅 「ツール・ド・ジャポン Le Tour de Japon」 フレンチビストロ「ル ドール」にてスタート

セント レジス ホテル 大阪は、パリ香る洗練のフレンチビストロ「ル ドール」にて、料理長が自らの五感で吟味した各地の旬の食材や名産物、地元の人のみぞ知る隠れた逸品を、月替わりのコース料理としてご堪能いただきながら、全国 47 都道府県を約 4 年かけて巡る壮大な美食の旅「ツール・ド・ジャポン」を開始いたします。

本プロモーションは、日本各地から厳選した旬の食材や特産品を時期と鮮度にこだわりお届けする事で、日本各地の食材に触れ、各地の魅力や四季の変化をお楽しみいただく事を目的に企画したものです。月替わりで日本全国 47 都道府県をテーマに、各地の新鮮な旬の食材を用いたランチおよびディナーコースを毎月 10 日間限定でご提供いたします。アミューズ、オードブル、スープ、メイン、そして極上フルーツを用いたデザートをご堪能いただくランチコースと 2 種類のディナーコースを、フレンチビストロ「ル ドール」の料理長であり、本年度より新たにセント レジス ホテル 大阪 総料理長代理に就任いたしましたニコラ・シュヴロリエが手がけます。日本食材とフレンチが織り成す斬新なコラボレーションメニューをお楽しみ下さい。

開放的な高い吹抜けと印象的なデザインの壁、巨大なランプシェードが象徴的かつカジュアルで魅惑的な「ル ドール」。本物を知るお客様にもご満足いただける極上のお料理やワインとシャンパンをご堪能する旅を、セント レジス ホテル 大阪が誇る活気あふれるフレンチビストロでご体感いただけます。

なお、この極上の美食の旅に 1 月から 12 月の 1 年間、毎月ご参加いただいたお客様には、1 年間のゴール特典として、フレンチビストロ「ル ドール」のクリスマス特別ディナー（2012 年 12 月 21 日～25 日実施予定）にご招待させていただくほか、全参加者の中から抽選でスイートルームを含むペアご宿泊券を 5 名様にプレゼント致します。さらに、47 都道府県を完走されたお客様には、当ホテルが誇る極上のシグネチャースイートルームペアご宿泊券をプレゼントさせていただきます。

また、ツール・ド・ジャポン開催期間中は、厳選された食材を用いて、イタリア料理「ラベデュータ」でもフレンチのアレンジとは違った美味しさのイタリアンをお召し上がりいただけます。



【料理イメージ】

【本件に関するお問合せ先】

セント レジス ホテル 大阪 広報担当：南川 玲
TEL：06-6105-5630 FAX：06-6105-5627
E-MAIL：ryo.minamikawa@stregis.com
又は
セント レジス ホテル 大阪 PR 事務局
(プラチナム内) 担当：袴田 美菜、重住 桐子
TEL：03-5572-6072 FAX：03-5572-6075
E-MAIL：m-hakamata@vectinc.co.jp

■フレンチビストロ「ル・ドール」料理長 / セント レジス ホテル 大阪
総料理長代理 ニコラ・シュヴロリエ (Nicolas Chevrollier) プロフィール

1973年フランス ボルドー生まれ。フランスの料理学校を首席で卒業後、91年～95年までフランスの有名レストランで経験を重ね99年来日。有名店での経験を重ね、ウェスティンホテル東京の副総料理長として手腕を発揮。2011年9月よりフレンチビストロ「ル・ドール」料理長として着任し、2012年1月1日よりセントレジス ホテル 大阪 総料理長代理に就任。今回の就任にあたり、日本各地の厳選食材を使い、和の味覚をフレンチに調和させたフランス料理のさらなる魅力を大阪にて築き上げる事を非常に楽しみにしていると語っております。



■「ツール・ド・ジャポン Le Tour de Japon」 概要

期間：毎月第3金曜日より10日間の開催
(スタート前には毎月オープンイベントを開催いたします)
ご予約・お問い合わせ：06-6258-3333 (10:00～20:00)

ーランチコースー

料 金：4,800円 (税込サービス料別)
時 間：11:30 - 14:30 (ラストオーダー 14:00)

ーディナーコース

料 金：7,500円 / 11,000円 (税込サービス料別)
時 間：17:30 - 22:00 (ラストオーダー 21:30)

■「ツール・ド・ジャポン Le Tour de Japon」 1月～3月のテーマメニュー

1月 和歌山 本州最南端よりお届けする食の彩り

クエや瑞々しい野菜など、豊かな緑と黒潮がもたらす温和な気候が育んだ食材を、フランスの代表的な家庭料理「ブイヤベース」や「ポターージュ」にアレンジ。
<期間> 1月20日(金)～29日(日)

2月 石川 荒磯で培われた魚介の旨味を凝縮した磯の香り

日本海・北陸の冬の味覚として知られる甘エビや、日本海沖で取れるマグロや蟹などの厳選食材を贅沢に楽しむビストロキューイジーヌ。
<期間> 2月17日(金)～26日(日)

3月 鹿児島 一足早い春の訪れを感じる早春の菜

豊かな自然と風土に育まれた「鹿児島ブランド」素材の味をそのままお楽しみいただける特別コース。
<期間> 3月16日(金)～25日(日)

■「ツール・ド・ジャポン Le Tour de Japon」 4月以降のスケジュール

4月京都、5月岡山、6月北海道、7月宮城、8月秋田、9月高知、10月兵庫、11月大阪、12月佐賀の開催を予定しております。

■ セント レジス ホテル 大阪 概要

所在地：大阪府大阪市中央区本町三丁目六番十二号
TEL：06-6258-3333 (代表)
HP：<http://www.stregisosaka.co.jp/>

