

2012.5.14

★ フレンチビストロ「BENOIT(ブノワ)」にて、食のイベント 2012 年度「フードフランス」"ビストロ" 開催

フレンチビストロ「ブノワ(BENOIT)」(東京都渋谷区神宮前)にて、フランス料理の食のイベント「フードフランス」を2012年7月19日より開催いたします。

「フードフランス」は、アラン・デュカスがフランスの各地方から選んだシェフによる、食材への想いと地元の伝統料理に基づいた"今"のフランス料理をご紹介します食のイベントで、2003年パリで始めて開催されました。

国内では7年目となる今年度の「フードフランス」。東京会場であるフレンチビストロ「BENOIT(ブノワ)」では、注目の若手スターシェフのビストロと最優秀ブラスリーをパリから、ビストロミーで評判のMOFシェフをボルドーからご紹介。大阪会場「ル・コントワール・ド・ブノワ」では、アヌシーの有名シェフのビストロ、ブリーヴの老舗、アルザスワイン街道の1ツ星店をご紹介します。

今年は新たな企画として、来日シェフによる、日本の厳選食材を使ったメニューをご用意します。食材は東京「ブノワ(BENOIT)」の野口シェフと、大阪「ル・コントワール・ド・ブノワ」の上野シェフが厳選し、沖縄のアグー豚や、丹波の黒鶏、岡山のザリガニなどを提案。フランス人シェフの手によって、日本の食材がどのようなフランス料理に仕上がるのか、ぜひご期待ください。

【東京開催プログラム 会場:「ブノワ(BENOIT)」】

2012年7月19日(木)～24日(火)

「ル・シャルドゥヌー」(パリ11区)～パリで注目の若手スターシェフ

2012年11月15日(木)～20日(火)

「ビストロ・ガブリエル」(アキテーヌ地方)～ビストロミーで評判のMOFシェフ

2013年3月7日(木)～12日(火)

「シェ・フロット」(パリ1区)～パリで注目の最優秀ブラスリー

【大阪開催プログラム 会場:「ル・コントワール・ド・ブノワ」】

2012年5月24日(木)～29日(火)

「カフェ・ブリュネ」(ローヌ・アルプ地方)～アヌシーの有名シェフのビストロ

2012年9月13日(木)～18日(火)

「シェ・フランシス」(リムーザン地方)～ブリーヴの老舗

2013年1月24日(木)～29日(火)

「オ・ビストロ・デ・サヴァール」(アルザス地方)～アルザスワイン街道の1ツ星店

【メニュー(上記各店舗、全期間共通)】

◆ランチプリフィックスメニュー

3,600円 / 4,800円 / 6,000円
(税・サービス料込み)

◆ディナープリフィックスメニュー

6,000円 / 7,200円 / 8,400円
(税・サービス料込み)

※食後のコーヒーまたは紅茶付き



◆木曜日限定“スペシャルディナー”

木曜日のディナーに限り、厳選食材を使ったメニューにはない一皿を追加でサービスいたします。

◆日曜日ディナータイム限定、ボルドーワイン半額サービス

日曜日のディナータイムに限り、ボルドーの「Pessac-Leognan (ペサック・レオニャン)」、
「Graves (グラブ)」のボトルワインを半額にてご提供いたします。

【東京会場・ご予約】

ビストロ「ブノワ (BENOIT)」

住所: 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5-51-8 ラ・ポルト青山 10 階 / 表参道駅より徒歩 3 分

Tel: 03-6419-4181 URL: <http://www.benoit-tokyo.com>

営業時間: ランチ 11:30 - 16:30 (14:30 L.O.), ディナー 17:30 - 23:30 (21:30 L.O.), 年中無休

※ ご利用は 12 歳以上のお客様に限らせていただいております。

【大阪会場・ご予約】

「ル・コントワール・ド・ブノワ」

住所: 〒530-0001 大阪市北区梅田 2-4-9 ブリーゼブリーゼ 33 階 / JR 大阪駅より徒歩 5 分

Tel: 06-6345-4388 URL: <http://www.comptoirbenoit-osaka.com>

営業時間: ランチ 11:00 - 14:30 (L.O.)、ディナー 17:00 - 21:30 (L.O.)、年中無休

※ ディナータイムのみご利用は小学生以上のお客様に限らせていただいております。

★ビストロ「ブノワ (BENOIT)」について

「ブノワ (BENOIT)」は 1912 年創業のパリの老舗ビストロ「ブノワ」のエスプリを受け継ぎ、2005 年、東京・青山にオープンしたアラン・デュカスのビストロです。柏材の床に、温かな色合いの壁、パリを思わせる様々なオブジェやアンティークが飾られた店内は、南仏の邸宅を彷彿とさせます。お料理は、“パテ・アンクルート”、“牛ランプステーキのポワレ・フレンチフライ”、“ババ・アルマニャック”など、パリの「ブノワ」の 100 年の伝統をダイレクトに受け継いでいます。

★「アラン・デュカス」について

1956 年、フランス南西部生まれ。1990 年、モナコのレストラン「ル・レイ・キャーンズ」の総料理長として、当時『ミシュランガイド』史上最年少の 33 歳で 3 つ星を獲得。パリの「アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ」とロンドンの「アラン・デュカス・アット・ザ・ドーチェスター」などでも 3 つ星を獲得し、現在は、青山のビストロ「ブノワ」の他、銀座の「ベージュ アラン・デュカス 東京」、また大阪の「ル・コントワール・ド・ブノワ」をはじめ、世界 11 カ国に 29 のレストランを運営。料理人としてだけでなく、レストランクリエイターとして、ホテルのオーナーとして、編集者として、また指導者としても活動。世界の食文化に対する飽くなき好奇心と、技術を伝えていくという情熱が、その原動力となっています。

★「フードフランス」について

2003 年にアラン・デュカスの発案により企画された「フードフランス」は、メディアから見落とされがちな地方で活躍する若き才能あるシェフを後押しし、伝統と風土を基本としたフランス料理の奥深さをアピールすることを目的にパリで開催されました。その後 2006 年までにアラン・デュカスに選ばれ、参加したシェフは 43 人。「フードフランス」はパリに集まるグルメや料理ジャーナリストの注目を集め、参加したシェフの多くがその後ミシュランの星を獲得したり、店舗をオープン・改装したり、ホテルを併設させるなど、活躍の幅をより一層広げ、フランス料理は時代と共に進化し、ダイナミックかつ多様性に富んだものであることを証明し続けています。

食文化への造詣が深く、フランス文化への関心が高い日本でも、2006 年より「フードフランス」が開催され、これまでに延べ 25,000 人以上の美食家をはじめ、プロの料理人・料理研究家などの皆様に、フランス料理の新しい才能と、パリだけではない地方の魅力をご堪能いただいております。

フードフランス公式サイト: <https://www.chateauxhotels.jp/foodfrance/>

〔お問合せ〕

ビストロ「ブノワ (BENOIT)」

東京都渋谷区神宮前 5-51-8 ラ・ポルト青山 10 階 Tel: 03-6419-4181