

PRESS RELEASE

2020年2月吉日

《The Okura Tokyo》
特別饗宴「ヌーヴェル・クラシックの世界」
パリ二ツ星とのコラボレーション

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区 代表取締役社長：成瀬正治）が2019年9月に開業したThe Okura Tokyo 内、「オークラ ヘリテージウイング」5Fのフランス料理「ヌーヴェル・エポック」では、初となるコラボレーションイベントを開催します。2016年にミシュラン二ツ星を獲得し、クラシックをベースに切れ味鋭い料理でパリでも注目のシェフ、ジェローム・バンクテル率いる「ル・ガブリエル」（ホテル ラ・レゼルヴ パリ）がチームで来日。オークラ伝統の味を新しい表現で生かす料理長 高橋哲治郎による「ヌーヴェル・エポック」と競演する、3日間限りのコースを提供します。

特別饗宴
「ヌーヴェル・クラシックの世界」



コースより真鯛の一皿イメージ

日程
2020年3月6日（金）・7日（土）・8日（日）
*8日（日）はランチのみの開催です。

場所
フランス料理「ヌーヴェル・エポック」

内容
限定コースメニュー ランチ 20,000円 / デイナー 50,000円
（いずれも税・サービス料別）
*飲み物別途、ワインペアリングメニューもあります。

会期中は、二人のシェフが、日本の食材を中心とした選りすぐりの素材を、“新しいクラシック”の形で表現します。ランチ・ディナーとも、ひとつのコースに双方の料理が組み込まれます。

ジェローム・バンクテルの選ぶ主な食材

《サーモン》

脂の乗りがすばらしい、上品な味わいの一級品を

《イチョウガニ》

自身の故郷、ブルターニュの港から

《カサゴ》

長崎の海より活魚を最速でキッチンへ

《仔牛》

春の旬材、柔らかで豊かな風味をいち早く

高橋哲治郎の選ぶ主な食材

《春の野草》

朝採りタケノコや山菜、春トリュフを

《エゾアワビ》

津軽の海流にもまれた力強く芳醇な味わい

《真鯛》

大分・豊後水道より届く身のしまった天然もの

《あか牛》

熊本の本牧場からシェフ指定のエイジングをかけて

《イチゴ》

奈良産 繊細さと風味の強さを併せ持つ「古都華」種

*食材は入荷事情により予告なく変更される場合があります。



©Julie Limont

ジェローム・バンクテル 「ル・ガブリエル」シェフ
Jérôme Banctel

1971年ブルターニュ地方レンヌ生まれ。16歳で料理の道を志し、パリの「ジュール・ヴェルヌ」、オテル・ド・クリヨン「レ・ザンバサドゥール」、「ランブロワジー」、「ルカ・カルトン」(当時)など星付きの名店で活躍。2015年にホテルラ・レゼルヴパリ「ル・ガブリエル」のシェフに就任、翌年二ツ星を獲得。昨年11月その料理の集大成「JÉRÔME BANCTEL LA RÉSERVE DE PARIS」を上梓、シャンパーニュ「コレ」による料理本アワードを受賞した。

高橋 哲治郎 「ヌーヴェル・エポック」料理長
Tetsujiro Takahashi

1974年東京生まれ。22歳で料理人としてスタート、2003年渡仏。ブルゴーニュ地方「ル・シャルルマーニュ」「ラムロワーズ」で研鑽を積み帰国。「マンダリンオリエンタル東京」の後、07年「ホテルオークラ東京」へ。「ラ・ベル・エポック」をはじめ宴会キッチンなど幅広く経験、「ヌーヴェル・エポック」新設とともに料理長に就任。



「ル・ガブリエル」について

2015年開業した「ラ・レゼルヴパリ」は、5ツ星以上の最高級ホテル「バラス」に認定されているパリ11軒（2019年12月現在）の中の1軒です。全40室という小規模なたたずまいをラグジュアリーときめ細やかなサービスで包み、「パリの別荘」の異名の通り、隠れ家的なホテルとして人気を博しています。そのメインダイニング「ル・ガブリエル」は、名店での豊富な経験を持つシェフのジェローム・バンクテルが厨房設計から加わって作り上げた、まさに唯一無二のレストラン。クラシックをベースに、高いテクニックとモダンなセンスで仕上げた料理で、2015年1月のオープンの翌年に早、二ツ星を獲得して食通たちを驚かせ、今なお挑戦を続けています。また今回シェフとともに来日する、レストランのメートル・ドテル（サービス責任者）のトマ・フェファンは、2019年にレストランサービス部門でM. O. F.（フランス国家最優秀職人章）を取得しました。またひとつ輝きを増し、パリで今、注目されるレストランです。

Le Gabriel, La Réserve Paris - Hotel and Spa
42 avenue Gabriel 75008 Paris
www.lareserve-paris.com



©Grégoire Gardette

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドについて (Leading Hotels)

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドは、厳選された独立系ラグジュアリーホテルの予約マーケティングを行うホテルグループです。加盟ホテルは、その地域を代表する個性溢れるユニークなホテルコレクションとして、現在その数は世界80ヶ国400軒以上に及びます。魅力的なホテルが加盟するリーディングホテルズは、様々な建築スタイル、デザイン、カルチャー体験を通して、新たな発見の旅を求める好奇心旺盛な旅行者に選ばれています。

■フランス料理「ヌーヴェル・エポック」

The Okura Tokyo とともに新たに生まれたファインダイニング。料理長・高橋哲治郎がオークラを語り継ぐ味を現代の感覚に乗せ、日本各地の食材や日本伝来の料理法なども駆使した独自のクリエイションを発信しています。谷口吉生氏の設計による洗練の空間とともに、永遠に色褪せないクラシックの価値を新しいスタイルで提案します。

The Okura Tokyo オークラ ヘリテージウイング5F
東京都港区虎ノ門 2-10-4 TEL : (03)3505-6073
11:30~14:30 / 17:30~21:30
全56席・個室1室

https://theokuratokyo.jp/dining/list/nouvelle_epoque/



■The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗
TEL : (03) 3224-6731 Fax : (03) 3224-6727 E-mail : pr@tokyo.hotelokura.co.jp

■リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ヴィジョン・エイ 担当：市川 / 末永
TEL : (03) 3402-5574 Fax : (03) 3402-5452 E-mail : mari@vision-a.com / yoko@vision-a.com