

ホテルオークラ東京 開業 50 周年記念  
Best Cuisine Selection Vol.4

昨秋初来日を果たした若手実力派シェフ、フレデリック・シモナン氏が再び来日

**パリ発、新世代のフレンチガストロノミーを代表する  
フレデリック・シモナンによる進化するフランス料理**

※五感を使って4つの味覚を学び、味わう楽しさを体験できる

「親子で学ぶ味覚授業」も開催！！

【開催期間】2012年11月1日（木）～11月7日（水）

【会 場】フランス料理「ラ・ベル・エポック」（別館12階）

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京では、2012年11月1日（木）から7日（水）の7日間、フランス料理「ラ・ベル・エポック」にて、世界的に著名なシェフを招聘し、優雅なひと時をお愉しみいただく「Best Cuisine Selection」の第4弾を開催いたします。今回は、「パリ発、新世代のフレンチガストロノミーを代表するフレデリック・シモナンによる進化するフランス料理」と題して、昨年初来日し、大好評を博したパリの気鋭シェフ、フレデリック・シモナン氏を再びお招きします。今回はシモナン氏が得意とするエゾジカなどのジビエや日本食材に着目したお料理をお楽しみいただきます。

また11月4日（日）には、去年に引き続き、シモナン氏による「親子で学ぶ味覚教室」を開催し「食べること・味わうこと」の喜びを多くのお子様を知っていただく機会を提供いたします。



フレデリック・シモナン氏      ©kai Jünemann

## ◆フレデリック・シモナンの「革新」「進化」と、ラ・ベル・エポックの「伝統」の融合

「昨年のはじめて来日した時、僕が心から感動したことは、あるひとりの日本人のお客様の言葉でした。“パワーを感じさせてくれる強い創作料理のなかにも、ふと優しくなれる瞬間を残してくれる料理。強さと優しさのバランスを相互に巧みに表現できるシェフだ。”その言葉を胸に僕は日々進化を心がけています。」(シモナン氏)

料理人にとって皿の上の表現は生きてきた人生そのものが凝縮された軌跡でもあります。いまパリで最も注目されるシモナン氏の料理にはその傾向が特に強く表れています。初来日したパワー全開の昨秋の料理フェアから1年を経て、今年は練熟された料理人の技というものにチャレンジしています。古典料理の基本をベースにした斬新なモダンフレンチ。その確かな味・技術・食材の組み合わせと、50年の伝統が培ったホテルオークラ東京のフランス料理「ラ・ベル・エポック」との未知なる融合をお楽しみいただきます。

今年はシモナン氏の得意とするジビエ料理を日本のエゾジカを使って創作するなど、日本の食材に着目して腕を振ります。季節限定の選りすぐりの日本の食材をパリの若手シェフがどのように調理するか。サプライズを楽しんでいただくための特別限定コースメニューも揃えた貴重なグルメウィークにご期待ください。

～ホテルオークラ東京で開催するフェアにあたり～

「進化するパリのフレンチ フレデリック・シモナン、再び来日」

昨年の初来日に続き、今年もシモナン氏の料理フェア開催が決まった時、彼が最初に心に描いたのは“どうしたらフレンドリーなパリの店の雰囲気をも日本でも再現することができるのだろうか？”ということでした。パリ17区、凱旋門からほど近い『レストラン フレデリック・シモナン』にはいつも笑い声があふれています。そこは、れっきとした高級フレンチ、ガストロノミーを追及するシモナン氏が腕によりをかけて作る創作料理の店です。人々を幸せにしてくれるシモナン氏の料理——パワフルな個性のなかにも繊細さを失わない、ふと優しくなれるような瞬間を残してくれる味わい深い料理、それはシモナン氏の温かい人柄がそのまま滲んでいるともいえます。15歳で料理人の道を志し、師と仰いできた数多くの料理人のもとで彼らの技をひたすら吸収し咀嚼していった彼は、同世代の料理人たちがビストロノミーに走る中で、ただひたすらガストロノミーに自分の居場所を見つけようともがいてきました。それは敢えて言うならば時代に逆らう料理界の反逆児、「ビストロ料理をやっていたら自分が崩れてしまう」「自分は料理界のエリートになりたい」。そんな彼自身の言葉にも象徴されるように、人一倍、自己顕示欲が強い料理人であるのは間違いありません。しかしフランス料理史に残る名だたる料理人たちはみんなこうして名を残してきました。シモナン氏もまた未来の歴史の1ページを飾ってくれることを期待しています。

記『ワインと文化社』代表 南谷桂子

**パリ発、新世代のフレンチガストロノミーを代表する  
フレデリック・シモナンによる進化するフランス料理 開催概要**

- 【期 間】 2012年11月1日（木）～11月7日（水）の7日間  
 【会 場】 フランス料理「ラ・ベル・エポック」（別館12階）  
 【時 間】 ランチ 11:30～14:30、ディナー18:00～21:30  
 【料 金】 ランチコース¥8,400、¥12,600／ディナーコース¥26,250、¥31,500（限定コース）  
 ※ご案内の料金に10%のサービス料を加算させていただきます。  
 ※事前にご予約ください。  
 【ご予約・お問い合わせ】 03-3505-6073

《ランチコース》



**LE CLUB TOMATE – HOMARD**

Bavarois d'anchois, pain noir à l'encre de seiche

**オマールエビのクラブハウスサンド**

アンチョビのパバロア風、イカ墨のブラックブレッドを添えて

¥8,400 のコース、全 6 品



**LE CANDELE**

Gros macaronis farci aux racines et truffes, nappé d'un beurre de foie gras

**マカロニ**

フォワグラバターでコーティングしたマカロニ、トリュフの詰め物と一緒に

¥12,600 のコース、全 7 品

《ディナーコース》



**EZOJIKA**

Le Chevreuil “EZOJIKA” doré aux épices douces, pomme d'api et poire au genièvre

**エゾジカ**

スパイシーなジビエは日本産エゾジカ、杜松の実で味付けしたリンゴと洋ナシを添えて

¥26,250 のコース、全 10 品

その他、日本の旬の食材をシモナン氏自らが厳選し、腕を振るう厳選コース（¥31,500）のご用意もございます。

## ◆フランスの小学校で行われている「味覚授業」を再現

11月4日（日）には、シモナン氏による「親子で学ぶ味覚教室」を今年も開催いたします。フランスでは毎年10月の第3週目を「味覚週間」と呼び、料理人が小学校を訪れて、子どもたちに授業が行われています。昨年は「食材を五感で感じる」をテーマに開催いたしましたが、2回目の今回は、「陸の卵、海の卵」と題して、シモナン氏が2012年にパリ7区の私立小学校サントクロチルド校で行った授業を再現いたします。味覚の形成が盛んな子どもたちにとって、フランス料理の洗練された味わいを楽しみ、豊かな食を経験するまたとない機会となります。

授業では、お子様に鶏やウズラなどの「陸の卵」やイクラやキャビアなどの「海の卵」を見せて、それらが何故おいしいのか、高価なのか、フランス料理ではどのように使っているかなど料理に興味をお持ちいただける様な内容で実施いたします。親御様には、フェアで提供するランチメニューをお召し上がりいただきます。食文化の担い手であるお子様に「食」への正しい理解と高い関心を育んでいただく機会を提供いたします。



<昨年の親子で学ぶ味覚教室の開催風景>

### 「親子で学ぶ味覚教室」開催概要

- 【期 間】 2012年11月4日（日）  
【会 場】 ワインダイニング&シガーバー「バロン オークラ」（別館12階）  
【時 間】 11:30～14:00  
【料 金】 ¥16,000（親御様・お子様ペアで1名ずつ サービス料込み）  
追加料金 親御様1名 ¥10,500 お子様1名 ¥5,500  
【ご予約・お問い合わせ】 営業企画部企画課 03-3505-6110  
10:00～18:00（月～金 祝日を除く）

## ■フレデリック・シモナン

1975年、フランス・ブルターニュ地方に生まれる。

15歳で料理人をめざし、1993年「ルドワイヤン」で料理人として働きはじめる。その後、著名レストランでさまざまなブリガード（料理人の階級）を経験。

2003年には「ジャン・メール杯」にて審査員特別賞を受賞し、2004年には仏グルメガイド「Pudlowskiガイド」の年間最優秀新人シェフに選ばれた。

ミシュランの星獲得に貢献した主なレストランは、

「フォーシーズンズ・ジョルジュサンク」（1999～2000年 1ツ星に貢献）、「レストラン ジスレーヌ・アラビアン」（2001～2002年 1ツ星に貢献）「セイズ・オ・セイズ」（2002～2004年 1ツ星に貢献）、「ラ・ターブル・ド・ジョエル・ロブション」（2004～2006年 1ツ星、2ツ星に貢献）、「アトリエ・ド・ジョエル・ロブション（ロンドン）」、「ラ・キュージーヌ・ド・ジョエル・ロブション」（2006～2008年 1ツ星、2ツ星に貢献）など。2010年にはパリ17区に「レストラン フレデリック・シモナン」を開店し、1年後にはミシュランで1ツ星を獲得するという快挙を成し遂げた。また2010年には、「シェフマガジン杯」にて最優秀飛躍賞、「Pudlowskiガイド」にて年間最優秀シェフを選出。さらに2011年9月、ガイドブック「Champerard」にて2011年の若手料理人最優秀シェフに選出される。2012年には、仏大手食品会社「Unilever Food Solutions」ガストロノミー部門でのコンサルタントをはじめ、「食育」「調理師養成高等教育」など食教育部門の現場でも力を入れている。



<レストラン フレデリック・シモナン>

報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 営業企画部広報課 福原・江口・天野

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL: 03-3224-6731 (直通)

一般の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL: 03-3582-0111 (代表)