

僅か 15 席のシャンパンサロンから始まった西麻布発祥の完全会員制バー-VILLA FOCH

ヴィラ・フォッシュ

オーボン

## 古き良き時代へ五感を誘う極上の冬季メニュー「Au Bon

ビュータン

### Vieux Temps」を発売 2020年11月4日(水)より提供開始

最高級カラットキャビアとマリアージュするこだわりの美酒に加え、客席前で

仕上げプレゼンテーションにも贅を尽くす必食のデクパージュメニュー

猟師直送の北海道ジビエやブランド牡蠣を一皿に凝縮したオイスタープレート、食のダイア

白トリュフのリゾットなどセレブレーションにぴったりの『食エクスペリエンス』を提供



VILLA FOCH <http://www.villa-foch.com/>

ハイクラスなサービスと、洗練された時間の過ごし方を提案する株式会社 The Oriental F&B Company(本社：東京都港区西麻布、代表取締役 岩崎 壮平)はこの度、展開する完全会員制バー-VILLA FOCH の銀座店舗である VILLA FOCH GINZA にて 2020年11月4日(水)より極上の冬季メニュー「Au Bon Vieux Temps(オー・ボン・ヴュータン)|古き良き時代」の提供を開始いたします。お祝い事も増えるこの時期にぴったりの厳選された食材を国内外から仕入れ、古き良き時代の食文化にも触れていただけるよう、プレゼンテーションにもこだわった煌びやかなウィンターメニューです。尚、極上の冬季メニュー「Au Bon Vieux Temps」をご注文の場合に限り、非会員のお客様からのご予約も承っております。※西麻布店では一部のマリアージュメニューのみご提供

「Au Bon Vieux Temps」は、With コロナ時代到来で密を避けながらのダイニング生活が続く今だからこそ、古くから育まれ愛されてきた技法や食文化、その歴史にもう一度光をあて、大切な方とテーブルを囲みプライスレスな時間を過ごしていただけるようこだわりを持って考案されました。古き良き時代の伝統的でラグジュアリーな食事、本当にマリアージュすべきお酒を体験いただけるメニューが集結しており、デクパージュと呼ばれるお客様の目の前で全

てのお料理を仕上げるプレゼンテーションも取り入れております。  
1年の締めくくりに特別な食体験を VILLA FOCH でご体験下さい。

#### 【ご予約方法】

VILLA FOCH 西麻布本店 予約電話番号 03-5474-6833

VILLA FOCH GINZA 予約電話番号 03-6264-5317

VILLA FOCH 共通予約専用メールアドレス [contact@villa-foch.com](mailto:contact@villa-foch.com)

※当日のご予約はお電話にてお願いいたします。



## ■極上の冬季メニュー「Au Bon Vieux Temps」詳細

※全て税・サ別

### 【アラカルト】

#### 駿河産甘鯛、松笠アロゼ ソースアルペール ¥4,500-

日本を代表する高級白身魚、甘鯛を新鮮な状態で地元漁港から直送いただき“ソールアルペール”を使って古典的なフレンチポワソンに仕上げます。

#### 岩手県産ホロホロ鳥のアンクルート ¥3,000-

ヨーロッパでは鶏に比べ肉質の良さ、食感等の評価が高く『食鳥の女王』と言われるホロホロ鳥。温度を逃さないようバターたっぷりのパイで包み、熱々のソースをかけた冬にぴったりの一皿です。

#### ビュルゴー家シャラン鴨のソテー ¥4000-

ビュルゴー家の鴨は屠殺には主に窒息法が用いられ、この窒息鴨（カナル・エトゥフェ）は他の方法で屠殺されたものよりも肉が赤く、柔らかいのが特徴です。フランスで唯一ビュルゴー社に認可されている伝統的な屠殺方法であり、フランスでもごく僅かなレストランでしか味わうことのできない希少な鴨をソテーで召し上がれ。

### 【デクパージュメニュー】\*ホロホロ鳥のロティは二日前までに要予約。一日3組限定4名様から

デクパージュの歴史は200年程前まで遡ります。当時フランス貴族においては晩餐会で塊の肉を招待客の前で主人自ら切り分けてサーブすることが何よりの名誉であり、子息たちにとって一人前の帯剣貴族になるための大事な通過儀礼でした。やがて町場のレストランに継承され支配人によって客席で“デクパージュ”する文化が定着。VILLA FOCH では現代では人的リソースの確保及び技術面での縛りから廃れつつあるこの技術を、文化息づく街銀座で再現し全ての料理を目の前で仕上げ参ります。

#### アルパ産白トリュフとフレッシュポルチャーニ、国産ブランド卵のリゾット ¥2,000- \*追加の白トリュフは時価

言わずと知れた食のダイヤモンド、トリュフ。イタリア ピエモンテ州の1kg 100万円を超える旬のトリュフを直送し、下手には入れずトリュフ、ポルチャーニ、奥久慈卵という最高級食材のマリアージュをお届けいたします。

#### ホロホロ鳥のロティ ¥10,000-

岩手県産のホロホロ鳥を使用し、滅多に食することのできない丸焼きでご提供。お客様の前で専属のスタッフが各部位を優雅にデクパージュさせていただきます。

#### クレープシュゼット エスコフィエ風 ¥2,500-

ジョルジュ・オーギュスト・エスコフィエは、ホテルリッツなどの創業に携わり死後100年近く経っても神格化されている「近代フランス料理の父」。著した130年前のレシピを元に炎を上げながら調理し、演出感溢れる伝統的なフレンチデザートです。



## ■<sup>ボン ビュー タン</sup>極上の冬季メニュー「Au Bon Vieux Temps」詳細

※全て税・サ別

### 【マリアージュメニュー】

#### 国産ブランド牡蠣、オイスタープレート&シャブリ ¥12,000- (牡蠣 6個&1Bottle)

西は島根、北は北海道まで全国のブランド牡蠣を一皿にまとめました。牡蠣とシャブリという、言わずと知れたマリアージュで本物の魅力をお伝え致します。(仙鳳趾 かきえもん 春香)

#### 北海道産 猟師直送エゾシカのロースト&クラシックボルドー ¥30,000- (鹿 2人前&1Bottle)

VILLA FOCH がコネクションを持つ地元猟師が自ら一冬山に籠もり狩る蝦夷鹿。ジビエは個体差がありなかなか満足できる個体は流通し難いものの、猟師が満足した個体のみを狩猟し直送しております。力強い蝦夷鹿には力強い古典的なボルドーワイン、シャトーカロンセギュール 2008 を合わせて。

#### 最高級カラットキャビアオシェトラ&プレステージュシャンパーニュ ¥60,000- (キャビア 30g&1Bottle)

種類、味わいが多岐に渡るキャビア。本当にリッチな品を探し求め辿り着いたカラットキャビアは、17年続く VILLA FOCH 西麻布本店でも絶大な人気を誇ります。マリアージュするのは、VILLA FOCH が開店当初からこだわるポメリー社のシャンパーニュ。※ご希望に応じ、事前予約で本国フランスのセラーからラベルすら未貼付の秘蔵コレクションを取り寄せることも可能



### ■VILLA FOCH 店舗概要

#### 西麻布本店

住所：〒106-0031 東京都港区西麻布 1-4-40 シノビル 2F

営業時間：20:00～翌 3:00 (food LO 2:00)

電話番号：03-5474-6833

定休日：無

アクセス：東京メトロ日比谷線「六本木駅」2 番口より徒歩 7 分

URL：<http://www.villa-foch.com/nishiazabu/>

#### 銀座店(VILLA FOCH GINZA)

住所：〒104-0061 東京都中央区銀座 5-7-6 アイリブ 10F

営業時間：14:00～翌 3:00 (food LO 2:00)

電話番号：03-6264-5317

定休日：日曜日

アクセス：東京メトロ銀座線「銀座駅」A2 口より徒歩 1 分

URL：<http://www.villa-foch.com/ginza/>



### ■VILLA FOCH とは

2004 年、西麻布という隠れ家飲食店のメッカにて会員制シャンパンサロンとして創業。もっと日常的にシャンパンをお楽しみいただきたいという想いからわずか 15 席の小さな空間からスタート。以来 30 社以上の名門シャンパン・メゾンとの提携を始め、ワイン、カクテルとこだわりの料理でマリアージュをご提案。凝縮したコンセプトを開花させ

るべく、2019年日本で最もラグジュアリーな街、銀座にて新たに「VILLA FOCH GINZA」をオープン。銀座エリア最大級のハイエンドバーラウンジで、会員様のみが味わうことのできるハイクラスなサービスを展開。“上質なおもてなしが奏でる寛ぎのひとときを五感でお愉しみいただくプライベート・ルーム”をコンセプトに、西麻布本店は完全ご紹介制システム、銀座店は完全会員制システムにて運営し上質なバトラー文化を牽引している。

設 立：2018年3月20日(\*運営元：株式会社 The Oriental F&B Company)

代 表 者：代表取締役 岩崎 壮平

所 在 地：東京都港区西麻布 1-4-40 シノビル 2F

