



資生堂パーラーが運営するカフェ・キュージーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」(伊勢丹新宿店本館4階)は2015年11月28日(土)にオープン3周年を迎えます。これを記念し、2015年11月18日(水)より、感謝の気持ちを込めた特別コースメニューをご用意しています。フランス国家最優秀料理人賞の称号をもつジャック・ボリー氏のエスプリを引き継いだシェフ大塚浩介が、モダンクラシックなフランス料理を繰り広げます。みなさまにお料理を想像するところから楽しんでいただきたいという想いのごとく、盛り付けから味わいまでワクワクするメニューからなるコースです。

また、3周年記念メニューをお召し上がりのみなさまにはちょっとしたプレゼントをご用意。ランチタイムにはジャック・ボリー氏と直接お話しできるサプライズもあるかもしれません。ぜひこの機会に心躍る優雅なひとときをお楽しみください。

「3周年記念メニュー」9,000円(税込) ※ランチ・ディナータイムともにご用意

いろいろなきのこをじっくり煮込んだ冷製ヴルーテ トリュフのエッセンス
オマール海老と茄子のコンポートサラダ仕立て アプリコットのビネグレット
あか牛フィレ肉のポワレ ソース ジュド トリュフ
シャンパンソルベ
りんごのロティとキャラメルサレのアイスクリーム トンカ豆の香り(写真)
カフェ



「3周年記念メニュー」15,000円(税込) ※ディナータイムのみのご用意

潮の香りに包まれた生雲丹とフヌイユのパヴァロア仕立て(写真)
オマール海老とアボカドのサラダ仕立て トリュフの香りただよソースノイリー(写真)
キャビアをまとった甘鯛のヴァプール 香り豊かなフヌイユのクリーム
あか牛フィレ肉のポワレ “ロッシェニ風” ソース ジュド トリュフ
シャンパンソルベ
デセール
カフェ
※画像はイメージです。別途サービス料10%を頂戴いたします。



カフェ・キュージーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」



世界にひとつだけのオンリーワン・サロンをコンセプトに、M.O.F.(フランス国家最優秀料理人賞)の称号をもつジャック・ボリー初のプロデュースとなるカフェ・キュージーヌ。日本におけるフランス料理の第一人者と評されるシェフ ジャック・ボリーの卓越した技と感性が光る料理と、パティスリーワゴンから供されるエレガントなデザートボリーの邸宅をイメージした優雅な空間でお楽しみいただけます。

■所在地 東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店本館4階

■TEL 03-5363-5688

■営業時間 10:30-20:00 ランチ11:00-14:30(L.O.)

ディナー17:00-19:00(L.O.)

■定休日 伊勢丹新宿店営業に準ずる

■URL <http://parlour.shiseido.co.jp/lesalon/>



ジャック・ボリー プロフィール

14歳で料理の道に入り、パリの名だたるレストランで修行を重ねた後、1973年来日。86年に「レストラン ロオジエ」エグゼクティブシェフに就任。現在は、資生堂パーラーレストラン事業のエグゼクティブプロデューサーとして活躍。82年、フランス文化の優れた後継者として高い技術をもつ人々に与えられるM.O.F.(フランス国家最優秀料理人賞)を受賞。