

LE SALON JACQUES BORIE

フランス国家最優秀料理人賞の称号をもつジャック・ボリー氏からの贈り物

ル サロン ジャック ボリー

「LE SALON JACQUES BORIE」

バレンタインスペシャルメニューを期間限定でご用意

資生堂パーラーが運営するカフェ・キュイジーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」(伊勢丹新宿店本館4階)は2015年2月6日(金)~15日(日)の期間、バレンタインスペシャルメニューをご用意いたします。

フランスでは「La fête des amoureux(恋人たちのお祭り)」として馴染まれているバレンタイン。愛する人に真っ赤なバラを贈り、一緒にディナーを楽しみます。今回、「ル サロン ジャック・ボリー」では、バラとワインの代わりに、日本の慣習に習ってチョコレートのスイーツをお届けいたします。ジャック・ボリー氏からの愛を込めた贈り物をぜひお楽しみください。

Cadeau de la Saint-Valentin ~バレンタインの贈り物~

♥Chocolat chaud Vanille Compote de Fraises♥

コロンビア産の香り豊かなカカオを使ったホットチョコレートとフレッシュ苺のコンポート



2,140 円

(税・サービス料込)

2種類のコロンビア産チョコレートに生クリームやハチミツなどを加え、ほんのりとバニラが香る「ル サロン ジャック・ボリー」オリジナルのリッチなテイストです。苺のコンポートとの絶妙なマリアージュがバレンタインを甘く包みます。ゆっくり香りを楽しみながら、すてきな時をお過ごしください。

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を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

■席数 38席

■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

■エグゼクティブ プロデューサー ジャック・ボリー

■店長 井脇 一禎 (いわき かずよし)

■シェフ 大塚 浩介 (おおつか こうすけ)

■シェフ パティシエ 増田 鷹治 (ますだ たかはる)

■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。

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 ^{こつがい}小番 までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099 Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp