

帝国ホテルの美味通信

THE IMPERIAL CUISINE PREMIUM JOURNAL

取材・編集 by **家庭画報**帝国ホテル 東京 レストラン&バー
タブロイド版 Vol.15

メインダイニングで
日本の季節を映した
美しきフレンチを

レセゾン

Les Saisons

クリスタルグラスに煌めくシャンパーニュのきめ細かな泡、磨き抜かれたカトラリーの手触り、凜と張られたテーブルクロスに飾られた一輪の赤いバラ、エレガントに供されるシルバーのクロッシュの輝き——。このときめきは、正統派フランス料理店を訪れることでしか味わうことはできません。本館の中2階にある「レセゾン」は、フランス人シェフ ティエリー・ヴォワザン氏を擁する帝国ホテル 東京のメインダイニング。ミシュランガイド東京がスタートし

た2008年から16年連続して星に輝く名店です。この店を訪れたなら、シグネチャーコースである「ムニュ・ド・ティエリー」をぜひ。その時季においしい食材からヴォワザンシェフが閃いたプレートで構成される4~5皿のコースは、店名の通り「季節」に満ち満ちています。ときにさりげなく、ときに大胆に日本の季節感を映したフランス料理はヴォワザンシェフの真骨頂。クラシックとモダン、そして和が香り立つ、唯一無二の世界を思う存分満喫してください。

ムニュ・ド・ティエリー Le Menu de Thierry

季節の食材とシェフの豊かなインスピレーションから生まれるシグネチャーコース。写真はある日のコースから、トリュフの香りが官能的な「和牛イチボ肉のポワレ 黒トリュフを絡めたセロリラブのプレゼ ビーフのジュ」。

5万円

ランチ 11時30分~13時30分(L.O.)、
ディナー 17時30分~20時30分(L.O.)

☎03-3539-8087

旬の食材が織り成す シェフこだわりのコース レセゾン Les saisons

美味、センス、ウィットにあふれた

「レセゾン」のフランス料理。

ティエリー・ヴォワザンシェフにお話を伺いました。



メインダイニングらしい重厚感に洗練されたモダンな雰囲気
を加えた店内は、フランス人デザイナーのフランソワ
ル・グリ氏によるもの。東京の中心に在ることを忘れてし
まうような、エレガントな空間です。個室も4室あり。



Ormeau

ある日の「ムニユ・ド・ティエ
リー」から。「春の訪れ 新緑い
っぱいの鮑のグリエ ソースシ
ヴェ」。鮑の肝を使った「海のシ
ヴェソース」が香り立ちます。



Agneau

「仔羊の骨付きロースト 海の幸
のサラダ仕立て 新緑の菜園と
ルバーブをアクセントに」。海
ぶどうや蛤などにデコボンを
搾った付け合わせが新鮮。

「料理やコースを考える上で何より大切にしているのは、もちろんsaison=季節です。その季節の食材を吟味してから、ポイントとなる火入れの仕方、合わせるシーズニングなどを考えていきます」とチャーミングに語るヴォワザンシェフ。その食材が育てられた土地の環境や景色などに思いを馳せることも多いのだとか。「そして「インパクト」も大事な要素。クラシックとインパクトの融合も、私のテーマのひとつです。どんな味が想像できないような料理で、お客さまに新鮮な驚きを感じ、楽しんでいただくことも心がけています。たとえば、今度お出ししようとしている『タルトショコラ』には、かつお節を合わせているんですよ。おもしろいでしょう?」

Thierry Voisin



ティエリー・ヴォワザン
シェフ

フランス・トゥール出身。15歳
で料理の道に入り、フランス・
シャンパーニュ地方の名店「ボ
ワイエ・クレイエール」オー
ナーのジェラルド・ボワイエ氏
に師事。「レ・クレイエール」で
シェフを務めたのち、2005年よ
り「レセゾン」のシェフに。

Halekulani Fair

華やかな
ハワイアングルメが
リゾート気分へ誘う

ハレクラニフェア

ハワイの名門ホテル「ハレクラニ」の美味が楽しめる
大人気のフェアが今年も開催されます。
ひと足早いサマーバカンス気分を味わってください。

ハワイアンアフタヌーンティー with Halekulani — インペリアルラウンジ アクア

愛らしいピンクのグアバケーキ、黄金色のパイナップルブリオ
ッシュやマンゴータルトなど、トロピカルフルーツが主役のス
イーツが煌めく上段。ヴィヴィッドな色合いの中段と下段には、
グリーンスムージーからハニーナッツマヨネーズをかけた海老
のフリッター、ミニサイズのロコモコ、サーフ&ターフバーガ
ーまで多彩なセイボリーが並びます。「ハレクラニ」と帝国ホ
テル 東京のシェフの料理がコラボレーションしたアフタヌ
ーンティーは、このフェアでしか味わえないスペシャルバージ
ョン。ふわふわのココナッツケーキも見逃せません。

平日9200円、土日祝日9800円 5月1日(月)~6月30日(金)
11時30分~18時(L.O.) ☎03-3539-8186



ル ミント(左)、アールズ ダイキリ(中)、ハレクラニ マイタイ(右) — オールドインペリアルバー

クラシカルなバーにも、ハワイの風が吹き抜けます。今回は、ラム酒をベースに
した2種のカクテルとノンアルコールのモクテルが登場。ハワイを代表するトロ
ピカルカクテル「マイタイ」は、ライムジュースにラム酒、そしてアーモンドシ
ロップを利かせるのが「ハレクラニ」スタイルです。「ハレクラニ」のブルサ
イドバーの名を冠した「ダイキリ」はふくよかな味わい。レモンジュースとミン
トのハーモニーが爽やかなモクテル「ル ミント」は暑気払いにもぴったりです。

ハレクラニ マイタイ3200円、アールズ ダイキリ3200円、ル ミント(ノンアルコール)
2400円 5月1日(月)~6月30日(金) 11時30分~23時30分(L.O.) ☎03-3539-8088

ハワイアン アヒポケ — パークサイドダイナー

「ハレクラニ」のバンケット・イベントシェフ、
シェイデン・サトウ氏が今回のフェアのために考
案したメニューのひとつは、ハワイでおなじみの
アヒ(まぐろ)がメイン。山葵のドレッシングで
和えた野菜や、青のりのパケットとともに、ア
ベタイザー感覚でお楽しみください。パークサイ
ドダイナーではこの他に、トロピカルシーフードカ
レーやロコモコなどもおすすめですよ。

2600円 5月1日(月)~6月30日(金)
11時~21時30分(L.O.) ☎03-3539-8046



ホテル伝統の味を楽しむ
人気のコース 第4弾

ラブラスリー

大好評のコース「Menu Historique de l'Imperial」、今回もおなじみの「テリーヌ トラディション」から始まります。継承され続けるコンソメジュレにりんごのクリームスープを重ね、シードルで香りづけをした冷たいスープは今の季節にぴったり。舌平目のファルシに続くメイン料理は、ふっくらとした大山鶏胸肉のソテーを。村上信夫第11代料理長が好んで作ったと言われる鶏料理に、ヴァン・ジョーヌのソースを合わせた香り豊かな一皿です。正統派の味わいに、お腹も心も満たされます。

1万5000円 本メニューは5月21日(日)まで
火曜～土曜17時～21時(L.O.)、
日曜・祝日17時～20時(L.O.)
※月曜定休(祝日の場合営業、翌火曜休み) ☎03-3539-8073

右・「りんごとコンソメの冷製クリームスープ」(奥)、「ヴァン・ジョーヌ香の大山鶏胸肉のソテー 茸のフリカッセ」。左・1969年から、第11代料理長を務めた“ムッシュ”こと村上信夫氏。そのレシピは今も脈々と継承されています。



初夏の訪れを五感で堪能する 帝国ホテル 寅黒

開店わずか1年ほどで、早くもミシュランの星に輝いた日本料理店「帝国ホテル 寅黒」。木を基調とした店内では、料理が仕上げられていく様子もライブ感たっぷりに楽しめます。料理はおまかせコースのみ。お椀やお造り、焼き物など、旬の食材の持ち味をぎゅっと引き出したコースの最後には、鷹見将志調理長渾身の土鍋ご飯が登場します。この日のご飯は“稚鮎と木の芽”。蓋を開けた瞬間に広がる木の芽の香りも実に魅力的です。



4万2000円～
17時～23時
土曜日限定ランチ 12時～
14時30分
※日曜・月曜・祝日定休
(月曜が祝日の場合日曜営業、翌火曜休み)
要予約 ☎03-3539-8224

帝国ホテル 東京 〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1
TEL : 03-3504-1111(代表)
03-3591-7872(レストラン案内)
<https://www.imperialhotel.co.jp>

*「家庭画報」6月号でも「帝国ホテルの美味通信」を掲載します。ご注目ください。*営業時間や提供時間、定休日に変更になる場合がございます。最新情報はWEBをご確認ください。*営業時間や食材の都合により、内容が変更となる場合がございます。*料金はサービス料・消費税込みとなります。*時間はメニューのご提供時間です。

撮影/久間昌史(レゼン、ラブラスリー) 取材・文/露木朋子 デザイン/パーソウ 編集/吉原千鶴