

PRESS RELEASE

2019年12月吉日

《The Okura Tokyo》
フランス料理「ヌーヴェル・エポック」×パリ「ル・ガブリエル」
特別饗宴「ヌーヴェル・クラシックの世界」

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が2019年9月に開業したThe Okura Tokyo内、「オークラ ヘリテージウイング」5階のフランス料理「ヌーヴェル・エポック」は、2020年春、パリの二つ星レストラン「ル・ガブリエル」（ホテル ラ・レゼルヴ パリ）とのコラボレーションイベントを開催します。オークラが重ねた伝統の上に、繊細な視点と自由な発想で自らの一皿を表現する「ヌーヴェル・エポック」料理長・高橋哲治郎と、緻密さと大胆さを併せ持つ料理で衆目を集める「ル・ガブリエル」シェフ、ジェローム・バンクテルが出会い、＜新時代のクラシック＞を求める共通の思いのもと、それぞれの視点を生かして、ひとつのコースを創り上げます。また2019年にレストランサービス部門でM.O.F.（フランス国家最優秀職人章）を取得した「ル・ガブリエル」メートル・ドテルのトマ・フェファンも共に来日、磨きこまれた技で、より優美なガストロノミックシーンを演出します。

特別饗宴
「ヌーヴェル・クラシックの世界」



日時： 2020年3月6日（金）・7日（土）・8日（日）

場所： フランス料理「ヌーヴェル・エポック」

内容： 限定コースメニュー

ランチ 20,000円 / デイナー 50,000円（いずれも消費税・サービス料別）

*飲み物は別途、ワインペアリングメニューもあります。

*8日（日）はランチのみの開催です。

ジャンルを問わず、国を超えてさまざまな情報が瞬間に手に入る現代、人々の価値観はもはや流行ということばでも追いつかない多様さを見せています。その中であって、なお、不変の持ち味で存在感を放つもの、The Okura Tokyo はそれが“クラシック”であると考えます。

フランス料理「ヌーヴェル・エポック」は、伝統の「ラ・ベル・エポック」の跡を継いでThe Okura Tokyo とともに誕生しました。フランス料理の基本に最上の敬意を払いつつ、食材選びや料理法、また料理のプレゼンテーションやテーブル・アート、店内装いいたるまで、現代に求められる軽やかさ、そして日本らしいスタイリッシュな繊細さで、新たなオークラフレンチを表現しています。

またパリ8区、シャンゼリゼの喧騒を離れてたたずむ邸宅のようなホテル「ラ・レゼルヴ パリ」のメインダイニング「ル・ガブリエル」も、芯のあるクラシックとモダンな遊び心が融合する料理、優雅で質の高いサービスが、パリジャンを魅了している一軒です。

今回のコラボレーションでは、二人のシェフがともに料理哲学として掲げている〈新しい時代にあるべきクラシックの形〉を、それぞれのエスプリで表現し、ひとつのコースにまとめ上げます。日仏両シェフが選び抜いた食材で奏でるハーモニー、新たな時代につながるストーリーを、貴媒体にてご紹介いただけましたら幸いです。

《シェフ紹介》

ジェローム・バンクテル

「ル・ガブリエル」シェフ

1972年ブルターニュ地方レンヌ生まれ。16歳で料理の道を志し、パリの「ジュール・ヴェルヌ」、オテル・ド・クリヨン「レ・ザンバサドゥール」、「ランブロワジー」、「ルカ・カルトン」(当時)など星付きの名店で活躍。2015年にホテル・レゼルヴ「ル・ガブリエル」のシェフに就任、一挙に二つ星を獲得。19年11月レシピの集大成「JÉRÔME BANCTEL LA RÉSERVE DE PARIS」を上梓。

高橋 哲治郎

「ヌーヴェル・エポック」料理長

1974年東京生まれ。22歳で料理人としてスタート、「フォレスト・イン昭和館」などを経て2003年渡仏。ブルゴーニュ地方「ル・シャルルマーニュ」「ラムローズ」で研鑽を積み帰国。「マンダリンオリエンタル東京」の後、07年「ホテルオークラ東京」へ。「ラ・ベル・エポック」をはじめ宴会キッチンなど幅広く経験、「ヌーヴェル・エポック」新設とともに料理長に就任。

Le Gabriel, LA RÉSERVE DE PARIS - HOTEL AND SPA
42 avenue Gabriel 75008 Paris www.lareserve-paris.com

■フランス料理「ヌーヴェル・エポック」

オークラを語り継ぐファインダイニングとして、The Okura Tokyo とともに新たにスタートしました。日本各地の食材や日本伝来の料理法なども駆使して組まれるコースは、谷口吉生氏の設計による洗練の空間とともに、まさに現代に沿った新しいクラシックスタイルの提案です。

The Okura Tokyo オークラ ヘリテージウイング5階
東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL : (03)3505-6073
11:30~14:30 / 17:30~21:30
全56席・個室1室
https://theokuratokyo.jp/dining/list/nouvelle_epoque/



■The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗
TEL : (03)3224-6731 Fax : (03)3224-6727 E-mail : pr@tokyo.hotelokura.co.jp

■リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ヴィジョン・エイ 担当：市川 / 末永
TEL : (03)3402-5574 Fax : (03)3402-5452 E-mail : mari@vision-a.com / yoko@vision-a.com