

Nouvelle Epoque

ヌーヴェル・エポックに込める想い

•

料理とは自然からの恩恵を無くして成り立ちません

人間は遥か昔より

海と山に囲まれた厳しい環境に身を委ね

自然への敬意を育み

その土地が生み出す食材の力を伝統の味に昇華させてきました

コンセプトである“ヘルシー&ガストロノミー”とは

自然の摂理に沿うこと

生産者の情熱が注がれた食材への敬意を一皿に表現すること

日本・東京におけるフランス料理として

四季に彩られた土地ならではの食材や

文化に基づいた伝統的な調理法を尊みながら

時代とともに進化を続けます

音や香りに満ち、繊細な火入れや食感を大切に

そして時には遊び心をひと匙

新たな^{ガストロノミー}オークラの味を、上質なサービスとともに

谷口吉生氏による日本のモダニズムあふれる空間でお愉しみてください

- Déjeuner -

始まりのお愉しみ
Overture

スコットランド産キングサーモンのタルタルと林檎を春の花に見立てて
シブレット香るオイルと酒粕クリーム
Scottish king salmon tartar with apple flower garnish,
chive oil and Sakekasu cream

季節の野菜たちの小さな一皿
Small plate of seasonal vegetables

桜鯛のポワレ“フロランタン”
春キャベツと桜海老のエチュベと薫り高いシャンパーニュソース
Pan-fried red snapper à la Florentine,
steamed spring cabbage and Sakura shrimp, Champagne sauce



柔らかく焼き上げたアイスランド産仔羊
春を感じる野菜とバーベナペッパーの香るジュ
Tenderly grilled Iceland lamb,
spring vegetables and verbena berry



マンゴーとホワイトバルサミコのブランマンジェ
Mango and white balsamic vinegar blanc-mange

ラベンダーの香りに包まれたミルクィなババロワ
古都華のピュレとともに
Lavender bavarois and Kotoka strawberry puree

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶
Confectionery and coffee or tea

¥15,000 (消費税・サービス料込)

※ 上記メニューより、 (魚または肉料理)をお選びいただき、 の料理を除いたショートコース

¥12,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 12,000 yen by choosing meat or fish as a main dish
with other menu items except a dessert marked with a gingko leaf.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary restrictions, please notify us beforehand.

ひと味違うご提案を

下記のお料理を追加いただけます。

You may add the following dishes for additional charges.

- 黒い煌めく宝石フランス産オシエトラキャビアにコンディメントを添えて
Ossetra caviar glistening like a black gem, served with condiments

+ ¥11,500～ (10g～)

- オークラ牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ
Okura beef double consommé

+ ¥4,000 (1名様)

- チーズワゴンよりお好きなチーズをお選びください
Cheese platter

+ ¥3,000 (1名様)

コースの一品を下記のお料理に変更いただけます。

You may replace one of your dishes with the below for an additional charge.

- くまもとあか牛サーロインの備長炭炙り焼き
国産ワインで仕上げた芳醇な赤ワインソースとトリュフ 春の野菜を添えて
Charcoal roasted Kumamoto Aka-ushi sirloin,
red wine sauce and truffles, with spring vegetables

+ ¥3,600 (1名様)

- 熊本県産和牛“和王”フィレの備長炭炙り焼き
国産ワインで仕上げた芳醇な赤ワインソースとトリュフ 春の野菜を添えて
Charcoal roasted Kumamoto Wao sirloin,
red wine sauce and truffles, served with spring vegetables

+ ¥6,000 (1名様)

- 伝統のクレープシュゼット(2名様より)
Crepe Suzette (for 2 persons)

+ ¥2,400 (1名様)

表示料金は、消費税・サービス料10%が含まれております。

The price includes consumption tax and 10% service charge.

- Menu Découvertes -

始まりのお愉しみ
Overture

牡丹海老のマリネとフランス産オシエトラキャビア 甲殻類のジュレと雲丹のクリーム
Marinated Botan shrimp and French Ossetra caviar,
shellfish jelly and sea urchin cream

フランス産フォワグラと無添加ドライフルーツのマーブル仕立て
アーモンドのエキュームと抹茶のクランブル
Marbled French foie gras with natural dried fruit,
almond foam and Matcha crumble

グリーンアスパラガスのグラニテにシトロンオイルの香りをしのばせて
Green asparagus granite with a scent of lemon oil

昆布締めシロギスの焼霜仕立てをのせた
鶴ヶ島サフランの風味と蛤のうま味溢れるホワイトアスパラガスのグラタン
White asparagus gratin with saffron and clam broth,
lightly skin-grilled Konbujime Shirogisu



アイスランドの雄大な自然に育まれた仔羊と筍のロースト
春の芽吹き野菜 白味噌風味の玉葱クーリと木の芽香るジュ
Grilled Iceland lamb and Japanese bamboo shoots, spring vegetables,
new onion coulis and sauce of young Sansho leaves flavor



マンゴーとホワイトバルサミコのブランマンジェ
Mango and white balsamic vinegar blanc-mange

イタリア産ローストピスタチオと爽やかなシトラスとの出会い
Italian roasted pistachio encountering citrus fruit

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶
Confectionery and coffee or tea

¥38,000 (消費税・サービス料込)

※ 上記メニューより、 (魚または肉料理)をお選びいただき、 の料理を除いたショートコース

¥30,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 30,000 yen by choosing meat or fish as a main dish
with other menu items except a dessert marked with a ginkgo leaf.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary restrictions, please notify us beforehand.

- Menu Merveilleux Souvenirs -

始まりのお愉しみ

Overture

ほのかに酒粕が香るスコットランド産キングサーモン
フランス産オシエトラキャビアとアスパラガスのショーフロワ

Scottish king salmon with light seasoning of Sakekasu, served with caviar and asparagus chaud-froid

桜海老とほうれん草のパートをのせた リ・ド・ヴォー
キャロットのデクリネゾンとともに

Sweet bread with Sakura shrimp and spinach paste, served with carrot declinaison

季節野菜を小さな一皿に仕立てて

Small plate of seasonal vegetables

ヨーロッパから届いたオマールブルーの殻付きローストにマンダリンの香り
空豆のニョッキと玉葱のピュレを添えて 甲殻類の軽いソースで

Roasted European lobster mandarin flavor, broad bean gnocchi and onion puree,
served with shellfish sauce



フランスシャラン産鴨胸肉のロースト
ヴィチペリフェリペッパーの香るもも肉とフォワグラのパートブリック包み
クレソンとトリュフのサラダ

Roasted breast of Challandais duck, voatsiperifery pepper thigh meat
and foie gras in brick pastry, served with watercress and truffles salad



マンゴーとホワイトバルサミコのブランマンジェ
Mango and white balsamic vinegar blanc-mange

サヴァラン・オ・ラムとカフェキャラメル
Rum savarin with coffee caramel syrup

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶
Confectionery and coffee or tea

¥ 38,000 (消費税・サービス料込)

※ 上記メニューより、 (魚 または 肉料理) をお選びいただき、 の料理を除いたショートコース

¥ 30,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 30,000 yen by choosing meat or fish as a main dish
with other menu items except a dessert marked with a gingko leaf.

メニューは変更になる場合がございます。

Menus are subject to change.

ひと味違うご提案を

下記のお料理を追加いただけます。

You may add the following dishes for additional charges.

- 黒い煌めく宝石フランス産オシエトラキャビアにコンディメントを添えて
Ossetra caviar glistening like a black gem, served with condiments

+ ¥11,500~ (10g~)

- オークラ牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ
Okura beef double consommé

+ ¥4,000 (1名様)

- チーズワゴンより好きなチーズをお選びください
Cheese platter

+ ¥3,000 (1名様)

コースの一品を下記のお料理に変更いただけます。

You may replace one of your dishes with the below for an additional charge.

- 熊本県産和牛“和王”フィレの備長炭炙り焼き
国産ワインで仕上げた芳醇な赤ワインソースとトリュフ 春の野菜を添えて
Charcoal roasted Kumamoto Wao sirloin,
red wine sauce and truffles, served with spring vegetables

+ ¥3,600 (1名様)

- 伝統のクレープシュゼット(2名様より)
Crepes Suzette (for 2 persons)

+ ¥2,400 (1名様)

表示料金は、消費税・サービス料10%が含まれております。

The price includes consumption tax and 10% service charge.

－ シェフ紹介 －



料理長：池田 進一【新任】

1976年岡山県生まれ。94年ホテルオークラ入社、10年を経てホテルオークラアムステルダムへ出向。2007年よりオークラフレンチの殿堂として名を馳せた「ラ・ベル・エポック」でキャリアを重ね、21年「ヌーヴェル・エポック」へ。22年3月現職就任。

<賞歴>

1998年 クラブ・プロスペール・モンタニュ日本支部 フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール ポワソン賞

2014年 日本ガストロノミー学会 ナショナル賞

2017年 ニュージーランドキングサーモン社 オーラキングサーモン料理コンテスト3位

<シェフよりひとこと>

時代の多様化に応えるフランス料理を目指してスタートしたヌーヴェル・エポックも、開業とともに3年目を迎えました。その間、ますます世界の環境に対する意識は高まり、食の大切さが色濃くなってきたと感じます。釣りが趣味で海によく出かけますが、自然と一体になり、そこから何かを得る高揚感は格別です。その偉大な恵み、そして生産者の努力を一皿を介して伝えることは、料理人の使命です。オークラに受け継がれる味とエスプリを大切にしながらも新たな挑戦を愉しみ、今らしく躍動感あふれるガストロノミーを実現したいと思います。



シェフパティシエ：黒沢 昌弘

1970年東京生まれ。90年ホテルオークラ入社、グアムホテルオークラやホテルオークラ福岡を経て、2013年「ラ・ベル・エポック」のシェフパティシエに就任。19年ヌーヴェル・エポックのパティシエより現職。

<シェフよりひとこと>

デザートとは、パティシエの知識と技術の集大成であると同時に、遊び心があり、お客様にサプライズを仕掛ける最後の一品でもあります。それによってレストランの印象が決まる、と言っても過言ではありません。美味しいのは当然であり、どうやってお客様の心に響く想い出を提供できるかという点に、全力を注いでいます。



シェフブーランジェ：淡路 文雄

1973年東京都生まれ。93年ホテルオークラ入社、製パン課勤務を経て、ホテルオークラエンタープライズで多様な商品を手がける。2019年The Okura Tokyo 洋食調理部製パン課、現職。

<シェフよりひとこと>

オークラ伝統のルセットの上に応用があると考え、原点回帰を常としています。小麦をはじめとする材料の選別、多くの情報から方向性に合うものの取捨選択、また日々の天候などに応じた配合の調整や、今の時代に合った風味や食感、嗜好を盛り込み、自然に味わいを感じていただけるようなパンをと心がけています。