

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

太刀魚と夏野菜のマリネ 大葉とスマックの香り
甘酒と梅肉のソース
Marinated cutlass fish and summer vegetables with shiso and sumac flavor
Amazake and pickled plum sauce

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

イトヨリダイのポワレ ネパール産シルティムールペッパーの香り
トマトと貝のうま味のソース
茄子のピュレとパートブリックで巻いたスペイン産アンチョビーを添えて
Pan-fried golden threadfin bream with Nepalese sil-timur pepper flavor
Tomato and shellfish sauce
Served with eggplant puree and Spanish anchovies wrapped in brick pastry



もろみ麴でマリネした鴨胸肉のロースト 赤ワイン風味の鴨のジュ
ビーツのクーリとともに
Roasted duck breast marinated in “moromi koji”
Red wine-flavored duck jus with beet coulis


マスカットモヒートのヴェリーヌ
Muscat mojito verrine



ライチムースを浮かべた紅小玉のスープ仕立て
Watermelon soup with lychee mousse

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

¥ 15,800 (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

¥ 13,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 13,000 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.

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

+ ¥12,000～ (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

+ ¥4,200 (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

+ ¥3,200 (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

+ ¥3,800 (1名様)

- 熊本県産和牛“和王”フィレのポワレ
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
Pan-fried Kumamoto Wao sirloin,
red wine sauce and truffles, served with spring vegetables

+ ¥6,300 (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)

+ ¥2,600 (1名様)

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

創業60周年記念メニュー

The 60th Anniversary Menu

- Menu Découvertes -

始まりのお愉しみ

Ouverture

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

フォワグラのポワレ インドネシア産クベペッパーの香り
グリルしたトウモロコシのピュレとカラメリゼしたパイナップル

Pan-fried foie gras with Indonesian cubebe pepper flavor
Grilled corn puree and caramelized pineapple

フルーツマトのグラニテにブッラーチーズのムースとバジルとレモンの香るオイル

Burrata cheese mousse on fruit tomato granite with basil and lemon oil

まな鯉とさざえのソテーに夏野菜のグリルを添えて
さざえの肝入り香草バターとバルサミコ 2種のソース

Sauteed Managatsuo and turban shell with grilled summer vegetables
Two flavor of sauces, turban shell liver-filled herb butter and balsamic



アイスランドの雄大な自然に育まれた仔羊のロースト
焼き茄子のコンポートとハーブのコンディメントに生姜の香るジュ

Roasted Iceland lamb
Grilled eggplant compote and herb condiment with ginger-flavored jus

マスカットモヒートのヴェリーヌ


Muscat mojito verrine



黄金桃のコンポートと白桃のハーモニー
Golden peach compote and white peach

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

¥39,800 (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

¥32,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 32,000 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 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 flavored duck and foie gras
in brick pastry, served with watercress and truffles salad



マスカットモヒートのヴェリーヌ

Muscat mojito verrine



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

¥39,800 (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

¥32,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 32,000 yen by choosing meat or fish as a main dish
with other menu items except a dessert marked with a gingko leaf.

ご注文の際は皆様同じコースをお願いいたします。

We would like customers sitting at the same table to order the same course.

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

+ ¥12,000～ (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

+ ¥4,200 (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

+ ¥3,200 (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”フィレのポワレ
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 旬の野菜を添えて
Pan-fried Kumamoto Wao sirloin, red wine sauce and truffles,
served with seasonal vegetables

+ ¥3,800 (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)

+ ¥2,600 (1名様)

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

メニューは変更になる場合がございます。

Menus are subject to change.

－ 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・モンタニユ日本支部 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。