

Nouvelle Epoque

ヌーヴェル・エポックに込める想い

•

1962年ホテルオークラ東京が開業した頃
総料理長の“小野ムッシュ”にとっては
フレンチを「西洋料理」というジャンルからまずは自立させることが課題
開業当時には3人のフランス人シェフを招聘し
オークラフレンチの基礎を固めました

1973年、ホテルオークラ東京別館開業と同時に
フランス料理「ラ・ベル・エポック」が誕生
日本における華やかなフランス料理の歴史が幕を開けました
以来、半世紀の間、
先達のオークラのシェフたちや招聘した国内外のフレンチシェフが
残した料理の数々が私たちの財産

オークラフレンチの系譜を引き継ぐものとして
敬意をもってそれらの財産を
コンテンポラリーに昇華するのが私の使命

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
ガストロノミー
新たなオークラの味を、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ください



料理長

池田 進一

- Menu Découvertes -

始まりのお愉しみ

Ouverture

アーモンドのビスケットで挟んだフォワグラのコンフィ
ソーテルヌでマリネした季節のフルーツとシャーベット

Duck foie gras confit enclosed in almond biscuits,
Sauterne marinated seasonal fruits and sherbet

オークラ牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメを小さいカップで

Okura beef double consommé

国産平目とポワローのブレゼ トリュフの香り ピノ・ノワールの白ワインソース
Braised flounder and leeks truffle flavor, served with Pinot noir white wine sauce

フランス シャラン産鴨胸肉のポワレ
ハスカップの酸味を加えた赤ワインソース

Butter roasted Challandais duck served with red wine sauce blue honeysuckle flavor

季節のフルーツグラタン

Seasonal fruits gratin

黒いちじくとルバーブのパートブリック包み
カラメルアイスクリームとともに 秋の味わい

Black figs and rhubarb crispy brick pastry, served with caramel ice cream, Autumn flavor

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶

Confectionery and coffee or tea

¥25,000 (消費税・サービス料込)

コースの  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.

シェフ池田進一のスペシャリテ

Chef Shinichi Ikeda specialty

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 Ossetra caviar, shelfish jelly and sea urchin cream

+ ¥2,000 (1名様)

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.

- Lunch -

始まりのお楽しみ

Overture

国産帆立貝のマリネ 林檎とアボカドとクルミのサラダ仕立て
ブルーチーズのソースとジンの香るエキューム
Marinated scallops with apples, avocado and walnut salad,
served with blue cheese sauce and gin foam

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

ニュージーランド産キングサーモンのミキユイ
コリアンダーとカルダモンの香り
アンディーブのブレゼと燻製バターのブルブランソース
Half-cooked salmon with coriander and cardamom flavor,
served with braised chicory and smoked beurre blanc sauce



北海道産蝦夷鹿のポワレ ハ丁味噌と茄子のピュレ
森のきのこことシンプルなポワヴラードソース
Roasted noisette of venison from Hokkaido served with Haccho miso and eggplant puree,
forest mushrooms and sauce poivrade



季節のフルーツグラタン
Seasonal fruits gratin



ぶどう畑に囲まれた柔らかいフロマージュブランのムース
Tender fromage blanc mousse, vineyard style

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.

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

+ ¥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
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
Charcoal roasted Kumamoto Aka-ushi sirloin,
red wine sauce and truffles, with seasonal vegetables

+ ¥3,800 (1名様)

- 熊本県産和牛“和王”フィレの備長炭炙り焼
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
Charcoal roasted Wao fillet, red wine sauce and truffles,
served with seasonal vegetables

+ ¥6,300 (1名様)

- 伝統のクレープシュゼット(2名様より)
Crêpe 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.

- Menu Découvertes A -

始まりのお愉しみ
Overture

カワハギとグラニースミスのマリネ ジュレに仕立てた白ワインのナージュ
フランス産オシエトラキャビアを添えて
Marinated Kawahagi and Granny Smith,
served with white wine jelly a la nage and Ossetra caviar

リ・ド・ヴォーのローストとアンディーブのカラメリゼ
ほのかなブルーチーズ風味のクリームソース
Roasted sweetbread and caramelized endives, served with blue cheese sauce

国産あわびをサフランの香る魚介類のコンソメでポトフ仕立てに
Abalone saffron flavor pot-au-feu style

オマールブルーのフリカッセと春菊のラビオリ オマールの2種類のソースで
Fricassee lobster and Shungiku ravioli,
served with American sauce and light lobster creme sauce



フランス シャラン産鴨胸肉のポワレ
ハスカップの酸味を加えた赤ワインソース
Butter roasted Challandais duck served with red wine sauce blue honeysuckle flavor





季節のフルーツグラタン
Seasonal fruits gratin

黒いちじくとルバーブのパートブリック包み
カラメルアイスクリームとともに 秋の味わい
Black figs and rhubarb crispy brick pastry, served with caramel ice cream, Autumn flavor

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 Découvertes B -

始まりのお楽しみ

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 Ossetra caviar,
shellfish jelly and sea urchin cream

アーモンドのビスケットで挟んだフォワグラのコンフィ
ソーテルヌでマリネした季節のフルーツとシャーベット

Duck foie gras confit enclosed in almond biscuits,
Sauterne marinated seasonal fruits and sherbet

国産平目とポワローのブレゼ トリュフの香り
ピノ・ノワールの白ワインソース

Braised flounder and leeks truffle flavor, served with Pinot noir white wine sauce



北海道産蝦夷鹿のロースト 林檎のカラメリゼ
インドネシア産バタックペッパー香るポワヴラードソース

Roasted noisette of venison from Hokkaido,
caramelized apples and Batak pepper sauce



季節のフルーツグラタン

Seasonal fruits gratin



チョコレートとコーヒーのコンビネーション ショコラショーを添えて

Chocolate and coffee combination, served with hot chocolate sauce

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶

Confectionery and coffee or tea

¥36,000 (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

¥29,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 29,000 yen by choosing meat or fish as a main dish
with other menu items except a dessert marked with a ginkgo 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”フィレの備長炭炙り焼
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
Charcoal roasted 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)
Crêpe 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・モンタニエ日本支部 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。