

# 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

## ア・ラ・カルト

### A la carte

---

#### 前菜とスープ ENTRÉES ET SOUPE

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 <u>シェフ池田進一のスペシャリテ</u> <i>Chef Shinichi Ikeda Signature Dish-Spécialité du Chef Shinichi Ikeda</i>	¥9,500
ホワイトアスパラガスと烏骨鶏のポーチドエッグ スペイン産生ハムとトリュフのソース White Asparagus and Silky Chicken Poached Egg Spanish Ham and Truffle Sauce	4,800
フォワグラのコンフィとバルサミコヴィネガーでマリネした赤い果実 ペドロ・ヒメネスのジュレとローストしたピスタチオ Foie Gras Confit and Red Fruits Marinated in Balsamic Vinegar Pedro Ximénez Jelly and Roasted Pistachios	7,500
フォワグラのキャベツ包み ソースペリゲー Foie Gras Wrapped in Cabbage with Sauce Perigueux	7,800
黒い焔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(10g～) French Ossetra Caviar with Condiments	12,000～
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

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.

魚料理  
POISSON

メバルのポワレ 春野菜添え 白ワインと生姜のソース ¥7,800  
Roasted Rockfish with Spring Vegetables  
White Wine and Ginger Sauce

ヨーロッパ産オマールブルーのロースト 軽く仕上げたアメリカヌソースに 9,000  
サリエットの香り プティポワのピュレとベーコン風味のエキューム  
Roasted European Lobster Served with Sarriette-Flavored Sauce Américaine  
Petits Pois Purée and Bacon-Flavored Écume

昆布締めシロギスの焼霜仕立てをのせた 8,500  
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 Kobujime Shirogisu (Japanese Whiting)

肉料理  
VIANDE

ヨーロッパ産仔牛と春の芽吹き野菜のココット焼き モリージュ茸のソース ¥9,200  
Grilled European Veal and Spring Vegetables in cocotte  
with Morel Mushroom Sauce

干し草の香りを纏わせたアイスランド産仔羊のロースト 8,700  
春の芽吹き野菜とルビーポルトのソース  
Roasted Hay-Scented Iceland Lamb  
Seasonal Vegetable and Ruby Porto Sauce

くまもとあか牛サーロインの備長炭炙り焼 8,900  
国産ワインで仕上げた芳醇な赤ワインソース 旬の野菜を添えて  
Charcoal Roasted “Aka-ushi” Sirloin,  
Red Wine Sauce Served with Seasonal Vegetables

熊本県産和牛“和王”フィレの備長炭炙り焼 15,500  
国産ワインで仕上げた芳醇な赤ワインソース 旬の野菜を添えて  
Charcoal Roasted “Wao” Fillet,  
Red Wine Sauce Served with Seasonal Vegetables

チーズとデザート  
FROMAGES ET DESSERT

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

はちみつ香る国産レモンとココナッツのムース 3,200  
フヌイユのコンフィとオリーブオイルのパウダーを添えて  
Honey-Scented Lemon and Coconut Mousse  
Served with Fennel Confit and Olive Oil Powder

フォレノワールのオマージュ 3,200  
レモングラス香るクリークのソルベと赤いベリー  
Fôret Noire Hommage  
Lemongrass Kriek Sorbet with Red Berries

伝統のクレープシュゼット(2名様より) 4,800  
Crêpe Suzette (for 2 persons) (1名様)

季節のフルーツジュビレ(2名様より) 4,800  
Seasonal Fruits Jubilé (for 2 persons) (1名様)

デザートのみのご注文はご遠慮いただいております。  
Please refrain from ordering dessert only.

メニューは変更になる場合がございます。  
Menus are subject to change.

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.

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.

## - 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。