



桜望むグランメゾンより、フランス産ホワイトアスパラガスを堪能する春爛漫コース

トゥールダルジャン 東京の”人間国宝”シェフが手掛ける珠玉の新作メニュー
株式会社ニュー・オータニ

2022年03月10日

ホテルニューオータニ（東京）では、最高峰のフランス料理を提供するグランメゾン「トゥールダルジャン 東京」において、フランス料理界最高峰の称号”M.O.F.”（フランス国家最優秀職人章）を受章したエグゼクティブシェフ、ルノー・オージェによる春のランチ・ディナーを、2022年3月10日（木）～4月17日（日）の期間限定で提供いたします。



ホテルニューオータニ（東京）

トゥールダルジャン 東京「PRINTEMPS EN LOIRE（プランタン アン ロワール）

[ランチ] https://tourdargent.jp/news/menu/lunch_course/3790

[ディナー] https://tourdargent.jp/news/menu/dinner_course/3791

■風光明媚なロワール地方をテーマとした美食を、桜を望むエレガントなダイニングで



フランス、パリの南西に位置するロワール地方。その中でもロワール渓谷と呼ばれる一帯は、ロワール川が育む豊かな自然が人々を魅了し、中世からルネサンス時代には王侯貴族の城館が次々と建てられ、今ではフランスで最も広大なユネスコの世界遺産として登録されています。ロワール地方には、渓谷に沿って海からの温かい風が流れ込み、暖かい春が訪れます。フランスに春を告げる食材「ホワイトアスパラガス」もロワール地方の名産の一つ。「トゥールダルジャン 東京」では、この豊かな”ロワール地方”をテーマとした春爛漫のランチ・ディナーをお届けいたします。



2019年フランス料理界最高峰の称号”M.O.F.”（フランス国家最優秀職人章）を受章した、エグゼクティブシェフ ルノー・オージェが手掛ける春の新作ランチ&ディナーコース「PRINTEMPS EN LOIRE（プランタン アン ロワール）」。伝統の幼鴨料理はもちろん、この季節ならではの春の食材を使った美しい料理の数々を、広々としたダイニングルームでゆったりとお楽しみください。

■フランスから春の贈り物「ホワイトアスパラガス」をはじめとした春の新作料理



FOIE GRAS au jus de fruits rouges en marbré & fraises semi-confites au parfum de baie de verveine

「フォアグラと赤い果実のマルブレ ヴェルヴェーヌ香るイチゴのコンフィ」

濃厚な味わいのフォアグラを口どけ良く滑らかに仕上げ、ほど良い酸味と繊細な甘味のある赤い果実のエキスをを使いマーブル仕立てに。ヴェルヴェーヌの清涼感ある香りを付けたイチゴのコンフィを添えた可憐な一皿。



SAKURADAI mariné aux agrumes puis fumé au bois de cerisier & crémeux de petit pois d'oseille

「桜鯛のマリネ 桜の薫香 オゼイユとグリンピースのムースリーヌ」

爽やかな柑橘の風味を付けた桜鯛に桜の薫香を纏わせ、色鮮やかな春野菜を合わせた冷前菜。



CANETON à la Chateaubriand, grosse asperge blanche de France vigneronne & pousses de tétragone

「幼鴨のロースト シャトーブリアンソース ランド風サラダとホワイトアスパラガスのヴィニユロン」

スペシャルティの幼鴨のローストに、みずみずしいホワイトアスパラガスと芳醇な赤ワインソースを合わせた春らしい逸品。ヴィニユロン風にスッキリとした味わいに仕上げたシャトーブリアンソースでお楽しみください。

■19種58本の桜が咲き誇る日本庭園を臨む抜群のロケーション



パリ本店で400年の歴史を誇る「トゥールダルジャン」ダイニングルームの大きな窓の外に広がるのは、400年の歴史を誇るホテルニューオータニの日本庭園。春爛漫の景色を眺めながら、非日常なひとときをお過ごしください。

■「PRINTEMPS EN LOIRE（プランタン アン ロワール）」概要

ランチ https://tourdargent.jp/news/menu/lunch_course/3790

ディナー https://tourdargent.jp/news/menu/dinner_course/3791

〔期間〕

3/10（木）～ 4/17（日）

※木・金・土・日曜日限定

〔時間〕

ランチ

12：00～13：30（最終ご入店時間）

ディナー

17：30～20：30（最終ご入店時間）

〔料金〕

ランチ

11,000円、21,000円

ディナー

21,000円、33,000円

※いずれも、サービス料、お飲み物別。