



グランメゾンの味をご自宅へ。”人間国宝シェフ”が手掛ける豪華絢爛パーティーボックスを50個限定で販売

「トゥールダルジャン 東京」より、年末の食卓を彩るデリバリー専用BOXが新登場
株式会社ニュー・オータニ

2021年11月16日

ホテルニューオータニ（東京）のグランメゾン「トゥールダルジャン 東京」では、年末の食卓を華やかにする特製『PARTY BOX（パーティーボックス）』を、2021年12月30日（木）・31日（金）の2日間、タクシーによるデリバリーサービス限定で販売いたします。※限定50個



ホテルニューオータニ（東京）

トゥールダルジャン 東京『PARTY BOX（パーティーボックス）』

■”人間国宝”と称されるM.O.F. 受章シェフが考案！本場の味をお届けする豪華絢爛なパーティーボックス



株式会社attaが2021年10月に実施した調査によると、今年の年末年始を「自宅で過ごす」もしくは「実家で過ごす」と答えた人は約9割に上ることが分かりました。（*1）新型コロナウイルスの感染拡大の影響で依然として海外旅行解禁の目途が立たない中、パリで400年の歴史を持つグランメゾン トゥールダルジャンの唯一の支店である「トゥールダルジャン 東京」では、大切な人と集まる年末の食卓に本場の味をお届けすべく、特別なパーティーボックスを販売いたします。



手掛けるのは、2019年に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・オージエ。豪華食材をあしらった見た目にも美しいパーティーボックス全3段を、それぞれ「ノートルダム寺院」「サン＝ルイ島」「セーヌ川」といったパリの名所をテーマに考案しました。

■ スペシャルリテの幼鴨や国産牛サーロインなど肉料理を詰め合わせた1段目”Notre-Dame”



セーヌ川の中州であるシテ島南東にそびえるノートルダム寺院。トゥールダルジャン パリ本店のダイニングから真正面に臨む、美しき『ノートルダム寺院』をテーマにした内容。

■ ARTICHAUT POIVRADE

à la truffe noire et palet de boudin blanc florentine

黒トリュフとアーティチョークのサラダ

アーティチョークと高貴な香りの黒トリュフを合わせサラダ仕立てに。相性の良いプータンプランを付け合わせに。

■ CANETON

façon galantine "Tour D' Argent" glacée d' une réduction Porto

トゥールダルジャン特製 幼鴨のガランティーヌ

トゥールダルジャンのスペシャルリテ幼鴨をガランティーヌにポルト酒のジュレとご一緒にお楽しみ頂く、滋味溢れる逸品。

■ ENTRECÔTE DE BOEUF

en croûte, embeurrée de chou frisé et condiment Madère

国産牛サーロインのパイ包み焼きウエリントン風

国産の牛サーロインをパイで包みじっくりと火を入れ、絶妙な焼き上がりに仕上げた一品。ほど良い甘味のあるマデラソースでお楽しみ頂けます。

■ オマール海老や真鯛などを使用した華やかな魚料理を愉しめる2段目”Ile Saint Louis”



シテ島と並んで「パリ発祥の地」と呼ばれ、パリの中心部に位置するセーヌ川の中州。トゥールダルジャンパリ本店のダイニングから見渡すことの出来る『サン=レイ島』をテーマにした内容。

■HOMARD BLEU

en rocace gratiné, cannelloni de poireau au corail

オマール海老のグラティネ

甘味のあるオマール海老とほど良い酸味のポワローのグルノーブル風を合わせ、オマール海老の風味豊かなソースでグラタン仕立てにした濃厚な味わいの一品。

■DAURADE SAUVAGE

en savarin napper de Champagne à la truffe blanche d'Alba

アルバ産白トリュフ香る真鯛のサヴァラン

真鯛のムースの中にクリスタッセのムースを忍ばせたサヴァラン。

ほど良い酸味のシャンパーニュソースを合わせ芳醇な香りのアルバ産白トリュフを添えて。

■フォアグラやキャビアなど、フランス料理に欠かせない高級食材をあしらった3段目”La Seine”



1582年にトゥールダルジャンパリ本店がセーヌ川の畔トゥールネル河岸通りに誕生して以来、400年あまりの歴史を紡いできました。その歴史が始まった場所である『セーヌ川』をテーマにした内容。

■CAVIAR OSCIÈTRE

sur un lit de crabe Zuwaï en mille-feuille

オシェトラキャビアとズワイ蟹のミルフィーユ

クールブイヨンで茹でたズワイ蟹とケールのムース、ピーツを使いミルフィーユに繊細な甘味と酸味、オシェトラキャビアの塩味を味わえる逸品。

■FOIE GRAS DE CANARD

ambrosie aux segments de dékopon, gelée de Grand Marnier

フォアグラとデコボンのアンサンブル

口どけの良いフォアグラのテリーヌと爽やかな酸味のあるデコボンに、ほど良い甘味のあるグランマニエのジュレを合わせ金箔をあしらった色鮮やかな一品。

■TURBOT DE FRANCE

à la Parisienne, bavaoise de céleri rave au fines herbes

フランス産チュルボのパリジェンヌ仕立て

しっとり柔らかく仕上げたフランス産チュルボと、根セロリのレムラードを合わせパリジェンヌ仕立てに。

根セロリの風味とマスタードの酸味でお楽しみ頂けます。

■販売概要

<https://tourdargent.jp/news/menu/options/3521>

トゥールダルジャン 東京『PARTY BOX (パーティーボックス)』

・料金：

120,000円 (シャンパーニュ無し)

135,400円 (シャンパーニュ「トゥール ダルジャン ブリュット ブラン ドゥ ブラン キュヴェ スペシャル 35周年 アニヴァーサリー」付)

※販売はタクシーによるデリバリーサービス限定

※税金共 ※デリバリー料金別

・ご予約期間：

12月10日 (金) まで ※50個限定販売

・お引き渡し期間：

12月30日 (木) ・ 31日 (金) 12:00~17:00



※エリアで料金が異なるため、ご予約時に住所をご確認ください。

・ご予約：

https://store.newotani.co.jp/c/gift/gift_champagne/gift_champagne Ltd

(*1) 株式会社atta 「年末年始の行動に関する意識調査」 <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000063.000035741.html>

■トゥールダルジャンとは？おとぎ話のように始まった歴史



約400年前、パリの中心であったセーヌ河畔のサンルイ島にあった一軒の旅籠は、そこからよく見えた、銀色に輝く雲母で飾られたトゥールネル城にあやかり、銀の塔（フランス語で“トゥールダルジャン”）と店名をつけました。これが国王アンリ三世もよく立ち寄り、フランス食文化史にも登場する、「トゥールダルジャン」のルーツです。トゥールダルジャンは、誕生以来400余年に渡り、パリでお客さまの大切なひと時に寄り添い続けてきました。その世界唯一の支店である「トゥールダルジャン 東京」も、パリ本店と同じく400年の歴史を誇る日本庭園を見渡す場所で、本店より受け継がれてきたあたたかなおもてなしで皆さまをお迎えしてきました。

■店舗ウェブサイト：<https://tourdargent.jp/>