



2014年12月10日  
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京  
フランス料理「CROWN」開業 50 周年記念メニューのご案内

“伝統と革新”をテーマとした 2 種のコース料理を  
2015年3月12日(木)～14日(土)に期間限定でご提供!



「ネオクラシックコース」  
オマールエビのコンソメスープ  
タビオカ、ラヴィオリ、シューフェルス



「クリエイティブコース」  
レモンのクルートを纏った平目 カリフラワーのキュイとクリュ  
シトロネルの香るオレンジのジュ 生姜のコンフィ

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)のフランス料理「CROWN(クラウン)」は、2014年9月に50周年を迎えたことを記念して「クラウン 50周年特別ディナー」を2015年3月12日(木)～14日(土)に期間限定でご提供いたします。

6階 フランス料理「クラウン」は、本格的なフランス料理店が続々とオープンした1964年、東京オリンピック開催の年に創業。フランス料理の草分け的存在である初代料理長の田中徳三郎や、日本のソムリエ第一号である浅田勝美を輩出するなど、日本のフランス料理の歴史に名を残してきました。2003年より、20年来ミシュランの星を守り続けているフランス・ヴィエンヌの名店「ラ・ピラミッド」と技術提携をし、オリジナルメニューを展開。2012年「パレスホテル東京」が新しく開業する際には、フランス料理のトップシェフらが揃う大会「メートル・キュイジニエ・ド・フランス“ジャン・シリジヤール杯”」にて優勝経験もある市塚学を料理長に迎え、「ミシュランガイド東京2015」では一つ星を獲得するなど、今もなおフランス料理界を牽引しています。

「クラウン 50周年特別ディナー」のテーマは“伝統と革新”。伝統を継承しながら、趣向を凝らしたアレンジと新たな感性で作りに上げる、クラウンの「今」を感じていただける2種のコースをご用意いたします。オマールエビのコンソメスープや舌平目のボンファンなど、旧クラウンのシグネチャーメニューを現代風に再現した“ネオクラシックコース”は、伝統的なメニュー内容を踏襲しつつ、モダンにアレンジしたメニューをお楽しみいただけます。未来のクラウンを想起させるキュイジーヌ・モダンで作りに上げた“クリエイティブコース”は、フランス現地の流行も取り入れたシェフ渾身のコースとなっております。

旧パレスホテル時代から多くの食通が足を運んだ「クラウン」の、新たな感性で作りに上げるお料理の数々をご堪能ください。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>  
パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/>

<報道関係者からのお問合せ先>

パレスホテル東京PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当:羽佐田(はさだ)、西林  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)

<「クラウン 50 周年特別ディナー」ネオクラシックコース>

ネオクラシックコースでは、“パレスホテル伝統の料理”の数々をモダンにアレンジしたメニューをご提供いたします。初代料理長・田中徳三郎の名物料理“舌平目のボンファム”や“オムレットノルヴェジェンヌ”などを復刻させ調理法や素材はほとんど変えず、現代風の味付けにしました。市場料理長が得意とする「目にも美しい」一皿にアレンジされた洗練された伝統料理をご堪能ください。

【メニュー / 料金 (消費税込・サービス料別)】

ネオクラシックコース 21,600 円 (ランチコース、ワインペアリングコースのご用意もございます。)

- ・食前のアミューズ・ブーシュ
- ・スコットランド産ラベルルージュの smoked サーモン コンディメント プティブリニ キャヴィア
- ・オマールエビのコンソメスープ タピオカ、ラヴィオリ、シューファルス
- ・舌平目のボンファム
- ・黒毛和牛フィレ肉のロッシェニ風 ポテトのニョッキ グリーンアスパラガス ソースペリゲー
- ・フランス産熟成フロマージュ各種
- ・オムレットノルヴェジェンヌ (ベイクド・アラスカ)
- ・コーヒー・ミニャルディーズ



スコットランド産ラベルルージュの smoked サーモン  
コンディメント プティブリニ キャヴィア



オマールエビのコンソメスープ  
タピオカ、ラヴィオリ、シューファルス



舌平目のボンファム



黒毛和牛フィレ肉のロッシェニ風 ポテトのニョッキ  
グリーンアスパラガス ソースペリゲー



オムレットノルヴェジェンヌ

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

◆市場シェフよりコメント

50 周年という節目に「クラウン」が代々受け継ぐ、伝統料理の数々を復刻することになりました。まだ本格的なフランス料理が珍しかった創業当時、初代料理長・田中徳三郎が本場パリから持ち込んだレシピの数々は、バターや生クリームが存分に使われた贅沢な料理でした。今回、調理法や素材は昔のレシピを生かし、あまり手を入れず現代の方に合わせて軽やかな味付けに変え、目でも舌でも楽しめる上品な盛り付けの品々をご用意しました。長らくのファンの方にもお楽しみ頂ける、新しい伝統料理をご堪能ください。



<「クラウン 50 周年特別ディナー」クリエイティブコース>

クリエイティブコースでは、未来のクラウンを想起させる“キュージーヌ・モダン”で作り上げたお料理をご用意しました。フランス現地のトレンドを取り入れ、アニスやレフォール（山わさび）などアジアの食材や香辛料をアクセントに加え、フランスからフレッシュで空輸されてくる素材を使用するなど、シンプルな中に多様な味わいを楽しめる豪華さを兼ね備えています。

【メニュー / 料金（消費税込・サービス料別）】

クリエイティブコース 21,600 円 （ランチコース、ワインペアリングコースのご用意もございます。）

- ・食前のアミューズ
- ・フランス産・グリーンクラブのクレームスフレ ウフトボワソンヴォランとアニス風味のジュレ  
フヌイユのラッペ ハーブのゴーフレットを添えて
- ・オンブルシュヴァリエ モリーユ茸をヴァンジョーヌの香りで ラングスティーヌにサラダほうれん草とノワゼットのエクラ
- ・レモンのクルートを纏った平目 カリフラワーのキュイとクリュ シトロネルの香るオレンジのジュ 生姜のコンフィ
- ・フランス・プレス産鶏胸肉を優しく火入れして フォアグラのポワレ プティボワのピュルプ 鴨のラルドン  
フュメのエキウムとサリエット風味のジュ
- ・フランス産熟成フロマージュ各種
- ・フォレノワール ニューヴェルジェネレーション
- ・コーヒー・ミニャルディーゼ



フランス産・グリーンクラブのクレームスフレ  
ウフトヴォランとアニス風味のジュレ  
フヌイユのラッペ ハーブのゴーフレットを添えて



オンブルシュヴァリエ  
モリーユ茸をヴァンジョーヌの香りで  
ラングスティーヌにサラダほうれん草とノワゼットのエクラ



レモンのクルートを纏った平目  
カリフラワーのキュイとクリュ  
シトロネルの香るオレンジのジュ 生姜のコンフィ



フランス・プレス産鶏胸肉を優しく火入れして  
フォアグラのポワレ  
プティボワのピュルプ 鴨のラルドン  
フュメのエキウムとサリエット風味のジュ



フォレノワール  
ニューヴェルジェネレーション

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

◆市場シェフよりコメント

クリエイティブコースは、現「クラウン」の魅力が詰まった、盛り付けと味わいにこだわったコースです。特に“食材同士の組み合わせから生まれる味わい”にこだわり、素材はフランスからフレッシュで空輸されてくるものを使用、ハーブを多用した斬新なフランス料理となっております。お皿の空間を活かした盛り付けにもご注目ください。



## PALACE HOTEL TOKYO

### <レストラン概要>

#### ■ フランス料理「クラウン」

##### 新たな感性で作り上げる「キュイジーヌ・モダン」

「クラウン」は、旧パレスホテル時代から続く、1964年創業のフランス料理店です。フランス料理界の巨匠アラン・シャペルやポール・ボキューズを輩出した、フランス・ヴィエンヌの名店「ラ・ピラミッド」と技術提携し、「クラウン」オリジナルメニューを展開しています。パレスホテルの伝統を継承しつつも、フランス現地の流行やアイデアを取り入れた新たな感性で作り上げる「キュイジーヌ・モダン」の料理をお楽しみいただけます。

店内は、イブニングドレスをイメージし、曲線を取り入れた柔らかく上品なデザインになっております。四季折々の厳選素材を贅沢に使ったお料理を是非ドレスアップしてご堪能ください。

- 営業時間: 11:30～14:30 17:30～22:00
- 席数: 全64席 / 個室3室
- 料金: ランチ 6,500円～ / デイナー 13,000円～  
(消費税込、サービス料別)
- 電話番号: 03-3211-5317 (直通)
- HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/restaurant/crown>

