



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2017年10月3日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京
フランス・ヴァンスにある、地中海の絶景を一望できるシャトーホテル
シャトー サンマルタン スパ
Château Saint-Martin & Spaの1つ星レストラン「Le Saint-Martin」とのコラボレーション
伝統料理に磨きをかけ進化させたフランス料理
「Le Saint-Martin」特別賞味会を開催



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA
COTE D'AZUR - VENICE - FRENCH RIVIERA

日時： 2017年11月10日(金)、11月11日(土)
場所： パレスホテル東京 6F フランス料理「クラウン」



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)は、お客様に“比類なき食体験”をお届けするべく、2017年11月10日(金)、11日(土)の2日間、フランス・ヴァンスのホテル「Château Saint-Martin & Spa(シャトー サンマルタン&スパ)」とのコラボレーションイベントを開催いたします。

「Château Saint-Martin & Spa」は、南仏コート・ダジュールのリヴィエラ海岸から内陸に入った、ヴァンス村の高台に位置し、地中海の絶景を一望できるホテルです。また、由緒ある建築と世界最高レベルのサービスを提供し、ヨーロッパで受け継がれてきた伝統を反映したラグジュアリーホテルだけが加盟する「オトカーコレクション」の1つとしても知られています。かつて莫大な富と権力を蓄えたテンブル騎士団が贅を尽くして建てた館を現代に甦らせたシャトーホテルとして建築的価値も高く、歴史あるプロヴァンスの魅力が詰まった唯一無二のホテルです。オリーブの木々に囲まれながら地中海を一望できる壮観なパノラマは、まるで絵画のような美しさと評されています。

「Château Saint-Martin & Spa」のミシュランガイド1つ星レストラン「Le Saint-Martin(ル サンマルタン)」では、四季折々の食材からインスピレーションを得て、伝統料理に磨きをかけて進化させたフランス料理を提供しています。そしてこの度、パレスホテル東京のフランス料理「クラウン」は、「Le Saint-Martin」をはじめ、同ホテルのすべてのレストランを監修する総料理長、ジャン=リュック・ルフランソワ氏を招聘し、特別賞味会を開催いたします。

本会でしか味わえない、独創的かつ洗練された料理の数々を、クラウンから臨む優雅な景色とともにご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●開催概要

タイトル : 「Le Saint-Martin」特別賞味会
 開催日 : 2017年11月10日(金)、11日(土)
 提供時間 : ランチ 11:30～14:30(L.O.13:00)
 : ディナー 18:00～21:30(L.O.20:00)
 メニュー / 料金 : ◆ランチコース 14,000円
 : ◆ディナーコース 22,000円
 場所 : 6F フランス料理「クラウン」
 ご予約 / お問い合わせ : 03-3211-5317
 : ※コースにドリンクは含まれておりません。
 : ※価格はすべて消費税込・サービス料別です。



料理イメージ



料理イメージ

●Château Saint-Martin & Spa(シャトー サンマルタン&スパ)

フランス・ヴァンスに位置し、地中海の絶景を一望できるホテル。また、由緒ある建築と世界最高レベルのサービスを提供し、ヨーロッパで受け継がれてきた伝統を反映したラグジュアリーホテルだけが加盟するホテルグループ「オトカーコレクション」に所属。かつて莫大な富と権力を蓄えたテンブル騎士団が贅を尽くして建てた館を現代に甦らせたシャトーホテルとして建築的価値も高く、歴史あるプロヴァンスの魅力が詰まった唯一無二のホテルである。

Château Saint-Martin & Spa

<https://www.oetkercollection.com/destinations/chateau-saint-martin/>



●Château Saint-Martin & Spa シェフ ジャン=リュック・ルフランソワ氏

18歳より、ル・ブリストル・パリの厨房見習いとして料理人の道を歩み始める。数々のグランメゾンで30年以上経験を重ね、感覚や味覚を研ぎ澄まして、常にキッチンでのパフォーマンスを向上させようとする彼の姿勢や人生哲学は海外メディアで高く評価されている。2014年、「Château Saint-Martin & Spa」シェフに就任。2017年、「Le Saint-Martin」にミシュランガイドの1つ星をもたらした。



●パレスホテル東京 フランス料理「クラウン」

旧パレスホテル時代から続く、1964年創業の料理店。食通が愛してやまないパレスホテルの伝統を継承しつつも、フランスのトレンドやアイデアを取り入れた新たな感性で作る上げる至高の「キュージーヌ・モダン」料理を提供。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。



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

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/>
 最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<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:服部、清水、杉本
 TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp