



パレスホテル東京
“大地と海の出会いの物語を紡ぐ場所”をコンセプトにしたフレンチファインダイニング
2019年11月1日 グランドオープン
フランス料理「エステール」

2019年10月1日(火)10:00より予約受付開始



フランス料理「エステール」内観イメージ



料理イメージ



料理イメージ

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、食の都・パリをはじめ世界で美食家を魅了するフランス料理界の巨匠アラン・デュカス氏率いるデュカス・パリをパートナーに迎えた新レストラン、フランス料理「エステール」の2019年11月1日(金)のオープンに伴い、予約受付を2019年10月1日(火)10:00より開始いたします。

●レストランコンセプトについて

フランス料理「エステール」は、アラン・デュカス氏の生まれ育った土地から着想を得ました。「エステール」とは、デュカス氏の生まれ育ったオクシタニー地方の言葉で「母なる大地」を意味します。レストランコンセプトである“大地と海の出会いの物語を紡ぐ場所”を、日本のテロワール(土壌や気候などのその土地が持つ個性)を存分に活かしたコンテンポラリーな味わい深いフランス料理で表現します。日本各地から取り寄せた旬の大地と海の産物を中心に使用し、素材そのものが持つ本来の味を守り、また穀物や野菜、フルーツを多く取り入れ、ヘルシーで地球に優しい料理をご提供します。「エステール」のロゴは、大地(LA TERRE)と海(LA MER)に含まれる2つのRを重ね合わせ、人のかたちをイメージしました。



フランス料理「エステール」ロゴ

●店舗デザインについて

店舗デザインは、「現代における日本の文化創造」というコンセプトのもと、建築、インテリア、プロダクト、グラフィックなど多岐に亘るデザイン活動を行う緒方慎一郎氏率いる SIMPLICITY が担当。アラン・デュカス氏がフランス料理「エステール」で大切にしている「食材を提供する全ての生産者への敬意、海や大地などの自然への敬愛」をテーマに、自ずから自然を感じられるよう、自然由来の素材にこだわって作られた空間は、癒しと安らぎの時間をご提供します。空間全体はブラウンを基調とし、命が生まれて還って行く土、終わることのない命のバトンを色彩で表現。また、レストランから望む豊かな自然の景色と調和しながら、料理やサービス、食事を共にする方との会話に集中できるよう、極力シンプルに統一感のある素材で空間全体を包み込みました。人間と自然との調和という考えに則し、天然の植物から創り出された和紙をメインの素材に使用し、自然に見立てた美を表現した空間に仕上げました。



SIMPLICITY 代表
緒方慎一郎氏



PALACE HOTEL TOKYO

●シェフ プロフィール

シェフ Martin PITARQUE PALOMAR (マルタン・ピタルク・パロマー)

1992 年生まれ。フランスにてミシュラン 2 つ星レストラン「ルストー・ド・ボマニエール」をはじめとする星付きレストランにて修業を重ねる。2014 年にミシュラン 3 つ星レストラン「アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ」へプルミエ・シェフ・ド・パルティとして移籍。2016 年よりロンドンのミシュラン 3 つ星レストラン「アラン・デュカス・アット・ザ・ドーチェスター」でエグゼクティブ・スーシェフを務めた。

【シェフからのメッセージ】

フランス料理「エステール」のシェフに就任するにあたり、フランス料理の技術を使って、日本のテロワールが生み出す素晴らしい食材をお皿に表現することは、自身にとって新たな挑戦であり、非常に楽しみにしています。



マルタン・ピタルク・パロマー

ペストリーシェフ Thomas MOULIN (トマ・ムーラン)

1991 年生まれ。フランスやロンドンのミシュラン星付きレストランで経験を積む。その後、ホテル・デュ・カステレのミシュラン 3 つ星レストランで、ペストリースーシェフを歴任。2018 年より香港のミシュラン 1 つ星レストラン「レッシュ・バイ・アラン・デュカス」にてペストリーシェフを務めた。

【ペストリーシェフからのメッセージ】

フランス料理「エステール」のペストリーシェフとして、フランスのコンテンポラリーで洗練されたペストリーをご提供し、本物を知る日本の皆様に新たな発見をしていただくことを楽しみにしています。



トマ・ムーラン

フランス料理「エステール」概要

営業時間	: ランチ 11:30~14:00(L.O.)
	: ディナー 18:00~21:30(L.O.)
料金	: ランチコース 6,500 円 / 9,500 円 / 15,000 円
	: ディナーコース 15,000 円 / 19,000 円 / 26,000 円
席数	: 全席 60 席 / 個室 3 室
ご予約・お問い合わせ	: 03-3211-5317 (10:00~21:00)



個室イメージ

<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: <https://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い合わせ先>

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: 清水徹也、久保 蘭
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp