



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  
フランス料理「エステール」が  
「ミシュランガイド東京 2021」で1つ星レストランとして掲載



フランス料理「エステール」内観



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)のフランス料理「エステール」は、12月10日(木)発売の「ミシュランガイド東京 2021」にて、1つ星レストランとして掲載されました。

ミシュランガイドは、フランスのタイヤメーカーであるミシュランが、1900年8月より発行しているレストランやホテルのランキング誌であり、世界に広く認知されています。素材の質、調理技術の高さ、味付けの完成度、独創性、コストパフォーマンス、常に安定した料理全体の一貫性を評価基準とし、優れたレストランに星をつけ、日本では2008年版から発刊されています。フランス料理「エステール」は、昨年11月のオープン以降、初めて掲載対象となりました。

パレスホテル東京 フランス料理「エステール」は、アラン・デュカス氏によって設立されたデュカス・パリをパートナーに迎え、2019年11月にオープン。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、フランス料理の技法で旬の素材の風味を最大限に引き出した日本ならではのフレンチファインダイニングです。“大地と海の出会いの物語を紡ぐ場所”をコンセプトに、素材そのものが持つ本来の味を守り、ヘルシーで地球に優しい料理を提供してきました。店舗デザインは、「現代における日本の文化創造」をコンセプトとする、緒方慎一郎氏率いるSIMPLICITYが担当。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で、レストランから望む豊かな自然の景色と調和した安らぎの時間を体験いただけます。

今回の掲載に際し、シェフのマルタン・ピタルク・パロマーは「激動の一年でありながらも、目標としていたミシュランガイドでの掲載を一年目に達成することができ、シェフとして大きな喜びを感じています」とコメント。また、パストリーシェフのトマ・ムーランは、「チームメンバー並びにお客様とその喜びを分かち合えることを大変嬉しく思います」と述べております。

フランス料理「エステール」では、今後も日本のテロワールを大切に、日本の大地と海の恵みを存分に表現したお料理を提供し、更なる挑戦を続けてまいります。

＜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:久保菫、王、荒川

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●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。



フランス料理「エステール」外観

### ●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。



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。



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 18:00~21:00 (L.O.)
料金	: ランチコース 8,000 円~
	: ディナーコース 17,000 円~
席数	: 全席 60 席 / 個室 3 室
お問い合わせ	: 03-3211-5317



フランス料理「エステール」個室