



パレスホテル東京
“大地と海の出会いの物語を紡ぐ場所”をコンセプトとするフランス料理「エステール」
有機栽培野菜の農園「白州杜苑」と専属契約
サステナブルな食体験を提供



フランス料理「エステール」内観



農園「白州杜苑」

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、有機栽培の野菜を生産する農園「白州杜苑」と専属契約農園としての提携を結び、安心安全かつ、地産地消に力を入れた食体験を提供します。

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、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日本の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。「ミシュランガイド東京 2021」では初年度にして1つ星レストランとして掲載されました。そのさらなる挑戦として、自然そのものの味わいが凝縮された有機栽培の豊かな野菜を提供するべく、専属契約の有機栽培農園を持つことで、レストランコンセプトに基づいた食体験を実現していきます。

提携する契約農園の「白州杜苑」は、有機 JAS の認定を受けた有機栽培を行う農園。甲斐駒ヶ岳と八ヶ岳に挟まれた山梨県北西部の北杜市白州町に位置し、南アルプスユネスコエコパークの一部に認定される自然豊かな土地です。標高 600m 以上に位置する畑では、自然の力を生かした「自然循環型有機栽培」を実践。長い日照時間と昼と夜の寒暖差が野菜の甘みを強くし、標高が高く虫の少ない環境は有機栽培農業に適しています。

今後レストランで使用される野菜のうち、「白州杜苑」で育てた有機栽培野菜の割合を拡大してまいります。一般には流通していない西洋野菜の栽培も計画しており、旬の食材を活かした食体験をお届けします。またエステールではこれまでもフードロスをも最小限に留められるよう、食材の皮や種など使用できるものは全て調理してきましたが、さらに、この農園で採れた野菜の廃棄物は農園へ戻し、肥料にしてまた土に戻すという食材の循環をつくることを予定しています。

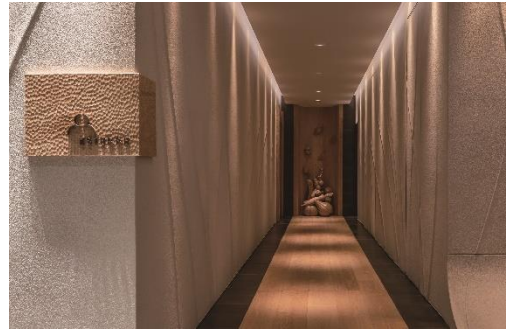
フランス料理「エステール」では、地産地消の食材を通じたサステナブルで上質な食体験を目指し、ホテルレストランの未来を見据えた持続可能な体験を提供してまいります。



PALACE HOTEL TOKYO

●フランス料理「エステール」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.)
	: デイナー	18:00~21:00 (L.O.)
料金	: ランチコース	8,000 円~
	: デイナーコース	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

＜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 蘭、王、荒川
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp