



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2021年4月15日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京
アラン・デュカスのレストランシェフ 3 名が集う饗宴
フランス料理「エステール」
コラボレーションランチ & ディナー “6 HANDS” 初開催

日程：2021年5月29日(土)
ランチ 11:30 受付 12:00 開始 / ディナー 17:30 受付 18:00 開始



フランス料理「エステール」
シェフ マルタン・ピタルク・パロマー



MUNI ALAIN DUCASSE
エグゼクティブシェフ ユーグ・ジュラール



ベージュ アラン・デュカス 東京
総料理長 小島 景

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)はフランス料理「エステール」にて、日本のアラン・デュカスのシェフ 3 名が集うイベント「エステール コラボレーションランチ & ディナー “6 HANDS”」を5月29日(土)に開催します。本イベントは、今回が初の開催です。

「エステール コラボレーションランチ & ディナー “6 HANDS”」では、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たフランス料理「エステール」にて、シェフを務めるマルタン・ピタルク・パロマーとともに同じくアラン・デュカスの料理哲学やエスプリを受け継ぐ京都の MUNI ALAIN DUCASSE のエグゼクティブシェフ ユーグ・ジュラール氏、ベージュ アラン・デュカス東京の総料理長 小島 景氏が集い、各シェフたちの個性を感じる贅沢なコースを提供します。マルタン・ピタルク・パロマーによる「三重産ハタ グリーンピース 麴でマリネした貝類」、小島 景氏による「松皮鱈 キャベツのブレゼとカシス アルボワ産ワイン風味」、ユーグ・ジュラール氏による「和牛フィレ肉の塩殻包み焼き はしりのジロール茸とアーモンド」など、日頃より交流のある3名のシェフのコラボレーションで仕立てる、奥深く広がるフランス料理の世界を存分に堪能いただけます。

“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」で、昼には皇居外苑の豊かな緑を、夜には丸の内の洗練された夜景を眺めながら、シェフたちの出会いが奏でる美食の饗宴をご体験ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●開催概要

- イベント名 : エステール コラボレーションランチ&ディナー“6 HANDS”
 開催日 : 2021年5月29日(土)
 予約受付開始 : 2021年4月16日(金)
 開催時間 : ランチ 11:30 受付/12:00 開始
 ディナー 17:30 受付/18:00 開始
 場所 : 6F フランス料理「エステール」
 料金/メニュー : ランチコース 37,000 円/
 スターター、メイン 2 品、デザート 2 品、
 食後のお飲み物・ワインペアリング含む
 ディナーコース 60,000 円/
 スターター 3 品、メイン 3 品、デザート 2 品、
 食後のお飲み物・ワインペアリング含む
 ご予約 /お問合せ : 03-3211-5317
 ※価格はすべて消費税・サービス料込みです。



料理イメージ

●フランス料理「エステール」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」内観

●パレスホテル東京 フランス料理「エステール」シェフ

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」へブルミエ・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。28 歳の若さでパレスホテル東京 フランス料理「エステール」のシェフに就任。日本各地の大地と海の恵みを活かし、その本質を引き出すフランス料理を目指す。



フランス料理「エステール」
シェフ マルタン・ピタルク・パロマー



PALACE HOTEL TOKYO

●MUNI ALAIN DUCASSE エグゼクティブシェフ ユーグ・ジェラール

フランス西部、ペイ・ド・ラ・ロワール地方生まれ。調理学校卒業後、フランス各地のレストランで修行。2009年、パリの「スプーン」の厨房を皮切りに、モナコ「ル・ルイ・キャンズ・アラン・デュカス・ア・ロテル・ド・パリ」での3年を経て、ロンドン「アラン・デュカス・アット・ザ・ドーチェスター」そして「リヴェア」とアラン・デュカスのレストランで調理技術と料理への情熱を高める。更にパリのシャングリラホテル「ラベイユ」でアラン・デュカスの弟子のひとりであるシェフ、クリストフ・モレに師事。その後「アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ」では、シェフのロマン・メデールの下、シンプルかつ完璧に食材本来の味を引き出すアラン・デュカスの料理哲学を踏襲し、更に地球環境に配慮した料理コンセプト「ナチュラルテ」を学ぶ。2019年、アラン・デュカスのドバイのレストラン「Mix」のシェフに就任。2020年6月より現職。



MUNI ALAIN DUCASSE
エグゼクティブシェフ
ユーグ・ジェラール

●ページュ アラン・デュカス 東京 総料理長 小島 景

1964年東京生まれ、鎌倉育ち。18歳で料理人としてのキャリアをスタートし、1988年に渡仏後は、ミシェル・ゲラール、アラン・シャペル、ピエール・ガニエールの下で修行を重ねる。アラン・デュカスと、その右腕でもあるフランク・セルッティとは10年以上も共に働き、モナコ「ル・ルイ・キャンズ アラン・デュカス」では3年間副料理長を務めた。「世界で最も私の料理哲学を理解し、実践する日本人シェフ」とアラン・デュカスの信頼は厚い。2008年に帰国、「ビストロ ブノワ」の料理長を経て、2010年より現職。



ページュ アラン・デュカス 東京
総料理長 小島 景

＜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