



Duo Fourchettes

フレンチ&イタリアン〈デュオ フルシェット〉1月20日OPEN!

2つの文化が奏でる料理の二重奏

フランス料理とイタリア料理、2つの食文化の奥深さを
ご堪能いただけるレストランが、1月20日(金)に誕生します。
「フルシェット」とはフランス語でフォークのこと。
16世紀、王妃カトリーヌ・ド・メディシスが
イタリアからフランスに嫁いだ時
母国の料理とフォークを持ち込んだことから
フランス料理が発展したと伝えられています。
この二つの料理のデュオ(二重奏)をお届けするのは、
フランス料理(アンブローシア)料理長、佐藤進一。
確かな技能と真摯な情熱で
皆様に新たな食の楽しみをご提供いたします。



フロランタンとマカロンを添えたアイスクリーム「グラン デセールド カトリーヌド メディシス」。イタリアからフランスに嫁いだ王妃が好んだといわれるお菓子を料理長 佐藤がアレンジいたしました。

2つの食文化の架け橋 カトリーヌ・ド・メディシス

渡辺◎店名の「フルシェット」はフランス語で「フォーク」という意味です。このフォークをフランスに持ち込んだのが…。

若尾◎カトリーヌ・ド・メディシスです。フィレンツェを支配しルネサンス文化を育てたメディチ一族に生まれ、14歳で後のフランス国王となるアンリ2世に嫁ぎました。その際、カタリーヌやテーブルマナーもフランスに伝わったと言われています。

渡辺◎芸術への造詣も深かったようですね。フォーク同様彼女がもたらしたというレースは店内の内装に取り入れています。

若尾◎メディチ家は銀行家となる前、毛織物と薬屋で財をなしました。商人の血が流れるカトリーヌは威勢のよい女性で、実は相当な「美食家」だったとか。自国の料理人を連れてフランスへ渡ったくらいですから。

渡辺◎彼女が持ち込んだ様々な文化を取り入れ、フランス料理は独自の発展を遂げたと。カトリーヌが嫁がなければ、フランス料理の発展の歴史は変わっていたかもしれませんね。

若尾◎そうですね。さらにフランス革命で王侯貴族に仕えていた料理人たちが街へ出



若尾 洋祐 Yosuke Wakao

フードアナリスト1級・協会認定講師。テキスタイルデザイナーとしてイタリア渡航は50回以上になる。食やファッション情報の発信、イタリア語講座の開催など多方面で活躍中。

渡辺 修 Osamu Watanabe

入社以来、洋食レストランを中心に研鑽を積む。イタリア料理(フォルトゥーナ)、フランス料理(アンブローシア)の店長を兼任し(デュオ フルシェット)店長に就任。常に楽しい食事の空間作りを追求している。

南館2階/フレンチ&イタリアン
(デュオ フルシェット)

ランチ 11:30a.m.~3:30p.m.
(土日祝日は4:00p.m.まで)

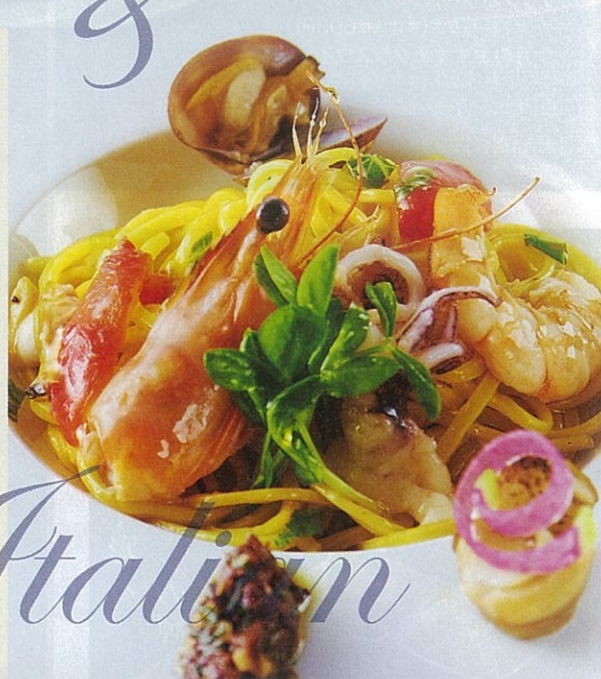
ディナー 5:30p.m.~10:30p.m.
(ラストオーダーは営業終了の30分前です)



お手頃なパスタやピッツァ、プリフィクスコースから、贅を尽くしたフランス料理のフルコースまで幅広くご利用いたします。



直接お客様のテーブルにうかがい、会話を交わしながら目の前で料理を仕上げる演出も。



Italian

シャンパンパーティでお出迎え、お二人でもてなすデザートbuffetなど

新スカイバンケットルーム〈アンサンブル〉専用ウエディングプラン

【アンサンブルハウス】

料金: 30名様1,020,000円(1名様追加28,000円)60名様まで
料理、デザートbuffet、お飲物(シャンパンでのウエルカムドリンク付)、パーティフィンガーフード、生ケーキ、室料、装花(メイン・ゲスト・ケーキ)、専任フローリストによるトータルコーディネート、音響照明料、介添、サービス料・税金

【アンサンブルならではのおもてなし】

- お二人のアイデアで専用エントランスをデコレーション
- シャンパンパーティでお出迎え ●新郎新婦がふるまうデザートbuffet ほか

【オープン記念特典】

2012年2月~3月までにご成約のお客様に特別プライズルーム「ブラザアネシス」でのお支度プレゼント(先着3名様)

【アンサンブルならではの演出(オプション)】

弦楽四重奏でお出迎え/優勝バーテンダーによるウエルカムスペースでのカクテルサービス ほか



※画像は完成イメージ。

お問合せ・ご予約 / (03) 3344-0251【宴会部プライダル直通】

会員特典 マークの商品のご利用で特典を差し上げます。 P サンクスポイント対象 クーポン ボーナス特典対象(詳細は本誌郵送時に同封のクーポンをご覧ください)

※特別プラン一部商品は各種ご優待の適用外とさせていただきます。

Monthly Special

今月だけのおすすめ



Cocktail

ジンジャーコスモポリタン

バーテンダー 渡辺 高弘
2階/メインバー(ブリアン)

2012年のテーマ
~マイアレンジ~
スタンダード・カクテルを
モダンにアレンジします。

P クーポン

映画「SEX and The CITY」で一躍有名になった「コスモポリタン」をベースに、近年女性に人気の生姜をプラス。クランベリーと相性のいい生姜がアクセントになり、果実味溢れるすっきりした味わいです。冬にうれしい、ほのかに温まるカクテルです。

1,200円*サービス料・税金込(本体価格1,040円)
ホテル内バー・ラウンジにてお召し上がりいただけます。
(3階/アートラウンジ(デュエット)を除く)

recipe

ウオッカ……………20ml クランベリージュース……………20ml
フレッシュレモンジュース……………10ml キュラソー・コアントロー……………10ml
生姜……………ひとかけら

※すべての材料をシェイクしてカクテルグラスに注ぐ。



Bread

オレンジ

ベーランジェ 露崎 孝将

丸く可愛いオレンジに見立てました。サクサクのビスケット生地の中にはほのかにオレンジが香るクリームがたっぷり。甘さ控えめな酸味があり、オレンジピールを使った上品な味わいをお楽しみいただけます。

2階/
フードブティック(ポピンス)
210円*税金込
(本体価格200円)



Sweets

睦月

パティシェ 福田 のり子

きな粉と抹茶のパパロアの上には和菓を用いたなめらかな抹茶モンブラン。中には自家製のもっちりとしたぎゅうひと栗の渋皮煮を入れ、贅沢な味わいに仕上げました。

2階/フードブティック(ポピンス)
483円*税金込
(本体価格460円)

2階/コーヒーハウス(樹林)、
3階/(カクテル&ティーラウンジ)、
アートラウンジ(デュエット)でもお召し上がりいただけます。
530円*サービス料・税金込(本体価格460円)

お問合せ・ご予約 / (03) 3344-0111 (代表)【レストラン予約】