

News Release

報道関係者各位

2016年1月25日

フレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」

黒トリュフの誘惑 森の地中から...



写真左:ハタ オニオンのカーニバル エピーヌ・ヴィネット

写真右:エグゼクティブシェフ ギヨーム・ブラカヴァル

世界三大珍味の1つであり、“黒いダイヤモンド”とも呼ばれる黒トリュフ。その神秘のベールに包まれた息づかい、広大なるフランスの大地の香りは多くの美食家たちを魅了し続けています。ハイアット リージェンシー 東京のフレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」では、2016年1月7日(木)から2月29日(月)まで、ペリゴール地方やヴォークリューズなど、フランスから最高の状態で届く新鮮な黒トリュフをご用意し、旬を迎える日本の冬のさまざまな食材と共に、複雑なハーモニーを楽しんでいただく“黒トリュフフェア”を開催いたします。

フランスの名立たる星付きレストランで多くのトリュフを扱い、その魅力を知り尽くしたエグゼクティブシェフ ギヨーム・ブラカヴァルが繰り広げるこの冬のメニューは、黒トリュフとの相性を考え創り上げられたもの。コースやア・ラ・カルトのメニューにお好みで黒トリュフをトッピングし、オーダーメイドのように仕上げ、黒トリュフの魅力を存分にご堪能ください。

【黒トリュフフェア 詳細】

期 間: 2016年2月29日(月)まで販売予定

* 黒トリュフの収穫期間やクオリティーにより変更となる場合がございます。

営業時間: 12:00~13:30 / 18:00~20:30 火・水曜日定休(祝日を除く)

料 金: コース料理へのトッピング 4g ¥2,000(2,376)

ア・ラ・カルトへのトッピング 6g ¥3,000(3,564)

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

【一般の方からのご予約・お問い合わせ】

フレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」

東京都新宿区西新宿 2-7-2 ハイアット リージェンシー 東京 1F

10:30~21:30(祝日を除く火・水曜日は定休日のため、17:00まで代行受付)

T:03-3348-1234 (ホテル代表) www.troisgros.jp

【この件に関する取材などのお問い合わせ】

ハイアット リージェンシー 東京 マーケティング部 福井または吉岡

T:03 5321 3523(直通) F:03-3340-5767(直通)

s-yoshioka@hyattregencytokyo.com