

News Release

報道関係各位

2018年10月5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」
ミッシェル・トロワグロ来日記念スペシャルディナー
「ミッシェル・トロワグロ&オルネツライア」を2日間限定で開催。

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、11月12日(月)～16日(金)のミッシェル・トロワグロ来日を記念し、スーパータスカンを代表するワイナリー「オルネツライア」とのスペシャルディナーを11月12日(月)・15日(木)の2日間限定で開催します。

「オルネツライア」は、1981年に豊かな自然の恩恵を受けた美しい州トスカーナで創設されました。品質第一主義の極上ワイン造りでも知られ、「ボルゲリの奇跡」とも称されるワイナリーで、トネリコの木(オルネツロ)がたくさん(アイア)生えていた土地ということにワイナリー名は由来します。

当日は、シャンパーニュ(Duval-Leroy Extra Brut Premier Cru NV)、厳選した4種のワイン(Poggio Alle Gazze Dell'Ornellaia 2015, Le Volte Dell'Ornellaia 2015, Le Serre Nuove Dell'Ornellaia 2015, Ornellaia 2015)にあわせて、最盛期を迎えるイタリア産最高級白トリュフを使った特別コース(全9品)をご用意いたします。トロワグロの料理との絶妙なハーモニーをぜひご堪能ください。



ミッシェル・トロワグロ Photo: Marie-Pierre Morel

1958年、フランス・ロアンヌ生まれ。フランスの「ミシュランガイド」が最高峰と認める三つ星を1968年から連続獲得して50周年を迎えたレストラン「トロワグロ」(TROISGROS)の三代目オーナーシェフとして、フランス料理界にその名をどろかせている。フランスの料理専門雑誌「ル・シェフ(Le Chef)」の「2018年世界のトップシェフ100」では1位に選出。

【イベント詳細】

「ミッシェル・トロワグロ&オルネツライア」

日 時 2018年11月12日(月)・15日(木) 18:30 ドアオープン / 19:00 デイナースタート

料 金 ¥38,000(45,144):白トリュフ料理2品(計10g)を含む全9品

* ()内はディナーコース(9品)、シャンパン1種類、白ワイン1種類、赤ワイン3種類各1杯、サービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

* 上記日時に加え、11月12日(月)と15日(木)のランチ、16日(金)のランチ・ディナーでは、ミッシェル・トロワグロがレストランで皆様にご挨拶をいたします。

* スケジュールは変更になる場合がございます。ご予約の際にお問い合わせください。

URL <http://www.troisgros.jp/cmt/events/ornellaia/> (10月中旬公開予定)

【ミッシェル・トロワグロ来日スケジュール】

11月12日(月)~16日(金)の来日期間中、ミッシェル・トロワグロへのインタビューをアレンジいたします。ご希望の場合は、広報担当までご連絡ください。

【ご予約・お問い合わせ】

フレンチレストラン「キュージューヌ[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、受付は17:00までとなります。)

T 03 3348 1234(代表) www.troisgros.jp

【この件に関する取材などのお問い合わせ】

フレンチレストラン「キュージューヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」

コミュニケーションマネジャー 滝口

T 03 5321 3915(直通)

t-takiguchi@hyattregencytokyo.com

ハイアット リージェンシー 東京

マーケティング課長 野崎

T 03 5321 3523(マーケティング課直通)

k-nozaki@hyattregencytokyo.com

【関連イベント】

小田急百貨店新宿店でも、ミッシェル・トロワグロ来日にあわせ、各売場で特別イベントを開催します。

詳細はフェイスブックにてご確認ください。(<https://www.facebook.com/troisgros.cafetroisgros/>)

百貨店イベントに関するお問い合わせ

小田急百貨店 新宿店 営業統括部 MD 政策担当マネジャー 井上

T 03 5325 2352(営業統括部直通) kaori-inoue@odakyu-dept.co.jp

フレンチレストラン「キュージューヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」

1968年より50年にわたり、「ミシュランガイド」の3つ星に輝き続けるフランスの「トロワグロ(Troisgros)」。その3代目オーナーシェフであり、フランスの料理専門雑誌「ル・シェフ(Le Chef)」の「2018年世界のトップシェフ100」の1位に選出されたミッシェル・トロワグロ(Michel Troisgros)の名を冠した海外で唯一のレストラン。2006年9月にハイアット リージェンシー 東京にオープンし、2018年に12周年を迎えた。「ミシュランガイド東京」では初版2008年版より11年連続で2つ星の評価を受けている。2012年8月より、ギヨーム・ブラカヴァル(Guillaume Bracaval)がエグゼクティブシェフを務める。