

LE SALON JACQUES BORIE

フランス国家最優秀料理人賞の称号をもつジャック・ボリープロデュース

ル サ ロ ン ジ ャ ッ ク ボ リ ー

「LE SALON JACQUES BORIE」2ER ANNIVERSAIRE 2014年11月17日(月)より2周年記念メニューをご用意

資生堂パーラーが運営するカフェ・キュイジーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」(伊勢丹新宿店本館4階)は2014年11月28日(金)にオープン2周年を迎えます。これを記念し、2014年11月17日(月)~12月30日(火)までの期間、感謝の気持ちを込めた特別コースメニューをご用意いたします。ジャック・ボリー氏のエスプリを効かせた、モダンクラシックなフランス料理、そして、今回のためだけの特製デザート(モンブラン)~“^エAiguille du ^{デュ}Midi”~が登場します。ぜひこの機会に上質で優雅なひとときをお楽しみください。



【2周年記念メニュー ¥9,000(税込) ※ランチ・ディナータイムともにご用意】

いろいろなきのこをじっくり煮込んだ 冷製ヴルーテ トリュフのエッセンス
オマール海老 茄子のコンポートサラダ仕立て アプリコットのビネグレット
熊本県産 あか牛フィレ肉のポワレ “ロッシーニ風” トリュフソース
たくさんの栗とアイスクリームをつめたモンブラン くるみとカシスのアクセント
プティフル
カフェ

【2周年記念メニュー ¥15,000(税込) ※ディナータイムのみのご用意】

いろいろなきのこをじっくり煮込んだ 冷製ヴルーテ トリュフのエッセンス
オマール海老 茄子のコンポートサラダ仕立て アプリコットのビネグレット
キャビアをまとった甘鯛 香り豊かなフヌイユソースで
熊本県産 あか牛フィレ肉のポワレ “ロッシーニ風” トリュフソース
シャンパンソルベ デザートワゴン プティフル カフェ

※サービス料(10%)を別途頂戴いたします。

カフェ・キュイジーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」

世界にひとつだけのオンリーワン・サロンをコンセプトに、M.O.F.(フランス国家最優秀料理人賞)の称号をもつジャック・ボリー初のプロデュースとなるカフェ・キュイジーヌ。日本におけるフランス料理の第一人者と評されるシェフ ジャック・ボリーの卓越した技と感性が光る料理と、パティスリーワゴンから供されるエレガントなデザートをお楽しみいただけます。



■所在地 東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館 4階

■TEL 03-5363-5688

■席数 38席

■営業時間 10:30 - 20:00

ランチ 11:00 - 14:30(L.O.)

ディナー17:00 - 19:00(L.O.)

■定休日 伊勢丹新宿店営業に準ずる

■エグゼクティブ プロデューサー ジャック・ボリー

■店長 井脇 一禎 (いわき かずよし)

■シェフ 大塚 浩介 (おおつか こうすけ)

■シェフ パティシエ 増田 鷹治 (ますだ たかはる)

■URL <http://parlour.shiseido.co.jp/lesalon/>



ジャック・ボリー プロフィール



14歳で料理の道に入り、パリの名だたるレストランで修行を重ねた後、1973年来日。86年に「レストラン ロオジエ」エグゼクティブシェフに就任。現在は、資生堂パーラーレストラン事業のエグゼクティブプロデューサーとして活躍。82年、フランス文化の優れた後継者として高い技術をもつ人々に与えられる M.O.F.(フランス国家最優秀料理人賞)を受賞。

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 こつがい 小番 までお願いいたします。

TEL:03-3289-2099 Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp