

LE SALON
JACQUES BORIE



LE BISTRO SHISEIDO

「ル サロン ジャック・ボリー」「ル・ビストロ・資生堂」にて フランス映画の名作『男と女』製作 50 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）と資生堂パーラー直営のカジュアルフレンチ「ル・ビストロ・資生堂」（京王百貨店新宿店 8 階）は、フランス映画「男と女」の製作 50 周年を記念し、スペシャルメニューをご用意いたします。フランスが誇る不滅の名作が 50 年ぶりにデジタル・リマスター版でスクリーンに甦る 10 月に、フランス料理を極める 2 店舗で、それぞれのパティシエとシェフがこの映画をイメージしたメニューを作り上げました。情緒あふれるメニューで、さらなる感動をお届けいたします。映画を思いながら、ぜひお楽しみください。



【ル サロン ジャック・ボリー】

「男と女」をイメージしたアシェット・デセールをご用意。切なくクロスする想いをブラウンとレッドで表現しました。フランス国家最優秀料理人賞をもつボリー氏のエスプリを受け継いだ本格デザートをラグジュアリーな空間でご堪能ください。

『Nostalgie』1,600 円（税込・別途サービス料 10%）

～マロンのガトーグラッセ コンポートカシスのアクセント～

●開催期間：9/20（火）～10/30（日）

【ル・ビストロ・資生堂】

前菜からデザートまでを通して「男と女」物語ったコースは、映画の舞台であるノルマンディ地方の郷土料理や、映画のシーンを想起させる演出にもこだわっています。最高峰フレンチで腕を磨いたシェフが、旬の食材や繊細なソースを駆使し奏でる「男と女」の世界をお楽しみください。映画の半券提示でワンドリンクのサービスもごさいます。



●開催期間：10/1（土）～10/31（月）

<Lunch & Dinner>

『「男と女」製作50周年記念コースメニュー』6,048円 (税込・別途サービス料10%)

Amuse (出会い)

小鴨のロティ 甘酸っぱいスモークの香り

Les entrees (約束)

サーモンタルタル 元帥夫人風 旬の野菜添え

Poisson (過去)

舌平目のマトロート ノルマンディ

Viand (愛情)

シャトーブリアンポワレ ビーツのジュ

パン

Dessert (再会)

ポム ランヴェルセ グラス オ バニ्यू

コーヒーまたは紅茶またはハーブティー



1966年、クロード・ルルーシュ監督の手により製作されたフランス映画の名作。主演の2人は世界中のロマンティズムとフランス的エレガンスの絶対的な象徴となり、テーマ曲“ダバダバダ”は、誰もが口ずさむメロディとなった。

1966年カンヌ映画祭グランプリ受賞、1967年アカデミー賞外国語映画賞・オリジナル脚本賞受賞、ゴールデングローブ賞外国語映画賞・主演女優賞受賞。

【ル サロン ジャック・ボリー】

- 住所 東京都新宿区新宿 3-14-1
伊勢丹新宿店本館 4階
- 電話 03-5363-5688
- 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 百貨店の定休日に準ずる
- URL <http://parlour.shiseido.co.jp/lesalon/>



【ル・ビストロ・資生堂】

- 住所 東京都新宿区西新宿 1-1-4
京王百貨店新宿店 8階
- 電話 03-5321-8134
- 営業時間 11:00~22:00 (L.O. 21:00)
- 定休日 百貨店の定休日に準ずる
- URL <http://parlour.shiseido.co.jp/>



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