

日本におけるフランス料理の第一人者 ジャック・ボリー氏が来日 「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」にて 3 日間限りのスペシャルディナー開催

資生堂パーラーは、「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」にて、日本におけるフランス料理の第一人者であるジャック・ボリー氏とのコラボレーションイベントを 2023 年 11 月 10 日(金)～12 日(日)の 3 日間限定で開催いたします。



◆「ロオジエ」の礎を築いたジャック・ボリー氏との 3 日限りの饗宴

「モダンとはクラシック」を信条にフランス料理の本質を磨き続け、「ロオジエ」の礎を築いたジャック・ボリー氏。資生堂パーラーは、4 年ぶりにジャック・ボリー氏とのコラボレーション企画を実施いたします。今回は「ロオジエ」でジャック・ボリーから薫陶を受けた、ソムリエ 中本 聡文とシェフ 山本 栄千夫がタッグを組み「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」にて『JACQUES BORIE SPECIAL DINNER』を開催いたします。全てジャック・ボリー氏のスペシャリテで構成された特別なコースと、ひと皿ひと皿と調和するワインのペアリングをご堪能ください。

◆『JACQUES BORIE SPECIAL DINNER』

◆期間: 2023 年 11 月 10 日(金)～12 日(日)

◆時間: 17:30～22:00(L.O.20:30)

◆料金: コース料理 28,000 円 / ペアリング 16,000 円 (サービス料別途 10%)

場 所: 資生堂パーラー ザ・ハラジユク

予約受付開始日: 2023 年 10 月 5 日(木)

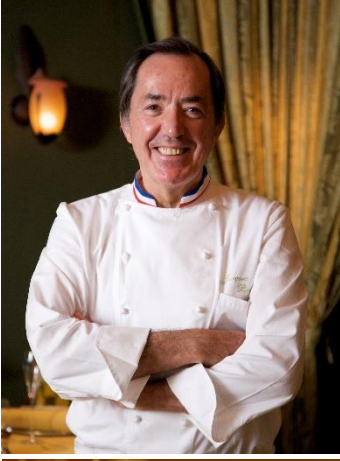
電話番号: 03-3475-1021 *イベントにつきご予約はお電話にてお願いいたします。

◆メニュー

アミューズ	潮の香りに包まれた牡蠣のゼリー寄せ ほのかなカレー風味
前菜	オマール海老と茄子のコンポートサラダ仕立て アプリコットのピネグレット
魚料理	スズキのロティとフヌイユのプレゼ、ソース・ヴェルジュ
肉料理	小鳩のパナシェ 胸肉とフォワグラのキャベツ包み キュイス添え または 和牛フィレ肉のソテー トリュフソース(+2,000 円)
デザート	ヴァシュラン アルザシエン 赤いフルーツのクーリ

*メニュー内容は変更になる場合がございます。

◆プロフィール



ジャック・ボリー

1946年フランス生まれ。14歳から料理の道へ。
パリの名だたるレストランでキャリアを重ねた後、1973年来日。
ホテルオークラ「ラ・ベル・エポック」等のシェフを務める。
1982年に36歳の若さでM.O.F.(フランス国家最優秀職人章)の
称号を授与される。
1986年より「ロオジエ」エグゼクティブ・シェフとして活躍。
2008年からは資生堂のレストラン事業(ロオジエ、ファロ)の
エグゼクティブ・ディレクターを務めた。
現在はフランス在住。“食”に対する好奇心を原動力に、広く活躍を続ける。



中本 聡文

一般社団法人 日本ソムリエ協会 副会長
資生堂パーラー エグゼクティブ ソムリエ

1999年より「ロオジエ」のシェフソムリエに就任。
2019年、長年ソムリエとして精励し、模範となる実績を称えられ
“黄綬褒章”を授与される。
知識やスキルのみならず高いホスピタリティを合わせ持ち、
その道の第一人者として活躍中。



山本 栄千夫

資生堂パーラー「ザ・ハラジュク」調理長

「ロオジエ」で9年半研鑽を積んだ後、都内ホテルなどでシェフとして活躍する。
2020年「ル サロン ジャック・ボリー」調理長に就任。2023年4月より現職。
ジャック・ボリー氏より受け継いだエスプリを存分に発揮し、
品格あるフランス料理でみなさまをお迎えます。

◆伊勢丹新宿本店の「ル サロン ジャック・ボリー」でも イベントを開催予定

資生堂パーラーが運営する「ル サロン ジャック・ボリー」でも
ジャック・ボリー氏とのコラボレーション企画を実施いたします。
11月17日(金)、18日(土)の2日間、スペシャルメニューとともに
ジャック・ボリー氏が皆さまをお迎えます。

詳しくは公式サイトをご覧ください <https://parlour.shiseido.co.jp/lesalon/>



- * 写真はイメージです。提供品は写真と異なる場合がございます。
- * 価格は税込表記です。
- * 食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。
- * こちらの情報は2023年10月5日時点のものです。予告なく、価格や仕様、提供期間等を変更する場合がございます。



【資生堂パーラー ザ・ハラジュク】

- 住所 東京都渋谷区神宮前 1-14-30 WITH HARAJUKU 8 階
- 電話番号 03-3475-1021(ラウンジは予約不可)
- 営業時間
ダイニング ランチ 11:30~16:30(L.O.15:00)
ディナー 17:30~22:00(L.O.20:30)
ラウンジ 11:30~22:00(食事 L.O.20:30 / 喫茶 L.O.21:00)
- 定休日 月曜日(施設に準ずる)
- 公式サイト <https://parlour.shiseido.co.jp/>
- Instagram https://www.instagram.com/shiseido_parlour/
- Twitter <https://twitter.com/shiseidoparlour>
- Facebook <https://www.facebook.com/shiseidoparlour>

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 高久 までお願いいたします。
Mail : sawako.takaku@shiseido.com