

フランスと日本各地で活躍する実力派シェフがミーレで腕をふるう

ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2018

「ラ・ターブル・ドゥ・ダイナースクラブ @ ミーレ」 特別開催！

2018年9月5日（水）～16日（日）ミーレ・センター表参道にて開催



*写真はイメージです。

ドイツのプレミアム家電ブランドMieleの日本法人、ミーレ・ジャパン株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役社長：松原秀樹）は、「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2018」<9月22日（土）～10月8日（月・祝）開催>に賛同し、関連イベントとして、ミーレ・センター表参道にてスペシャルダイニングをお楽しみいただく「ラ・ターブル・ドゥ・ダイナースクラブ @ ミーレ」を2018年9月5日（水）～16日（日）の計8日間にわたり特別開催いたします。「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2018」会期のプロローグとして、ミーレを舞台にシェフが腕をふるう特別限定レストランが、本会期を一層盛り立てます。

「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2018」の今年のテーマは、「トレ・ボン！日本のテロワール」。日本独自の「和食材」と旬の地元食材を取り入れることで、遠隔地の生産者や料理人との食を通じた交流を喚起し、個性豊かな次世代のシェフの料理をお楽しみいただけます。今年は新たな試みとして、「ランチ（デモンストレーション&テイasting）」と「ディナー」、2つの異なるコンテンツを展開いたします。

日本からは、志摩観光ホテルラ・メール ザクラシックの樋口宏江、オテルグレイジュ ロルキデ・ブランシュの兵頭賢馬、オプトゥニールケイの藤谷圭介。フランスからはアラン・デュカス・オ・プラザ・アテネのジェシカ・プレアルパト、ローベルジュ・ドゥ・サンレミ・ドゥ・プロヴァンスのファニー・レイ。プレアルパトシェフは、ヴィーガンパティシエ Rie とコラボレーションデザートをご提供いたします。

合計6名のシェフが、ミーレの最新ビルトイン調理機器を用いて腕をふるい、最高のお料理をお客様に提供します。

建築家・隈研吾氏が内装設計を手掛けたモダンかつ洗練されたミーレ・センター表参道の空間、ミーレの技術が集結されたビルトイン調理機器、そして、フランス料理界を担うシェフたちの腕前を五感で味わえる8日間のスペシャルダイニングにご期待ください。

開催概要

名称：「ラ・ターブル・ドゥ・ダイナースクラブ @ ミーレ」

会期：2018年9月5日（水）～16日（日）のうち、計8日間

場所：ミーレ・センター表参道 2階サロン（東京都港区南青山4-23-8）

詳細：ブランチ 12:00-

シェフのデモンストレーション付きブランチメニュー：各日18名限定

ロゼワイン、食後の飲物付き（ソフトドリンク：フルーツジュース）

ディナー 19:00-

前菜、メイン、デザートのコース料理：各日14名限定

シャンパーニュ、日本酒、白ワイン、赤ワイン、食後の飲物付き（ソフトドリンク：フルーツジュース）

価格：ブランチ 5,000円、ディナー 10,000円（税・ドリンク料込）

予約：8月15日（水）10:00より ダイナースクラブ会員先行予約スタート ※先行予約は各日限定2組

（ダイナースクラブ フランス レストランウィーク公式サイト経由 一休.com レストランより）

8月22日（水）10:00より 一般予約スタート

（ダイナースクラブ フランス レストランウィーク公式サイト経由 一休.com レストランより）

開催スケジュール

日程	シェフ	店名
9月5日（水）	樋口 宏江	志摩観光ホテル ラ・メール ザクラシック/ 三重
9月6日（木）		
9月8日（土）	兵頭 賢馬	オテルグレージュ ロルキデ・ブランシュ/ 福岡
9月9日（日）		
9月11日（火）	藤谷 圭介	オプトゥニールケイ/ 札幌
9月12日（水）		
9月15日（土）	ジェシカ・プレアルパト	アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ/フランス
9月16日（日）	ファニー・レイ	ローベルジュ・ドゥ・サンレミ・ドゥ・プロヴァンス/フランス
	ヴィーガンパティシエ Rie	

ラ・ターブル・ドゥ・ダイナースクラブ @ ミーレ

ミーレは日本におけるフランス料理界を担うシェフを応援したいというダイナースクラブ フランス レストランウィークの思いに賛同し、当社最新のビルトイン調理機器を用いて国内外のシェフに最高のパフォーマンスを発揮して頂き、お客様に、ミーレで過ごす特別なひとときを提供しています。

ダイナースクラブ フランス レストランウィーク <https://www.francerestaurantweek.com>

発起人となった有名シェフ15名でなる「コレージュ・キュリネール・ド・フランス」（代表：アラン・デュカス）が、フランス料理の世界への発信を目的に、フランスで開催されているレストランイベント「Tous au Restaurant」を、洗練された食文化を持つ日本で開催することを提案したことがきっかけとなり、発足しました。2011年の初開催以来、今年で8年目を迎え、日本におけるフランス料理を発展・普及させるレストランイベントとして、日本全国の名だたるシェフが腕をふるう限定コースメニューを、お得な一律価格で提供しています。今年の参加フレンチレストランは600店舗以上。初開催以来、毎年フランス大使館の特別後援、ダイナースクラブの特別協賛を受け、毎秋のグルメイベントとして定着しています。



シェフ プロフィール



樋口 宏江 | ひぐち ひろえ

三重県志摩市 志摩観光ホテル ラ・メール ザクラシック 総料理長

<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/index.html>

1991年、志摩観光ホテルに入社。1994年、ホテル志摩スペイン村のフレンチレストラン「アルカサル」シェフに23歳の若さで抜擢される。2008年、ベイスイート開業とともにその名を受け継ぐフレンチレストラン「ラ・メール」のシェフに就任。2014年、都ホテルズ&リゾート初の女性総料理長として、志摩観光ホテルを統括する総料理長に就任し、2016年、「G7伊勢志摩サミット2016」ワーキングディナーを担当する。2017年、第8回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタースターズ」ブロンズ賞受賞(女性初・三重県初)。

注目の和食材：鯉節(波切節)、わさび(宮川産)、日本酒(酒粕)、海藻、伊勢茶



兵頭 賢馬 | ひょうどう けんま

福岡県宗像市 オテルグレージュ ロルキデ・ブランシュ 総料理長

<https://www.greges.jp>

1978年広島県生まれ。ホテル日航福岡でキャリアスタート後、23歳で渡仏。クレルモン・フェラン「オテル・ラディオ」、ランス「ボワイエ・レ・クレイエル」、パリ「ル・ビストラル」を経て帰国。長野県の会員制ホテルに勤め2007年に福岡に戻り「レザンドール」のシェフに就任。2012年、福岡「オテルグレージュ」総料理長就任後は数々のコンクールでタイトルを獲得。シェフとして料理だけでなくソムリエとしてもレストランとホテル全体の指揮を執る。

注目の和食材：鐘崎のクエ、大分のかぼす、むなかた牛



藤谷 圭介 | ふじたに けいすけ

北海道札幌市「オプトゥニールケイ」シェフ

<http://obternirk.com>

1983年北海道江差町生まれ。人気テレビ番組「料理の鉄人」にあこがれてフレンチの料理人になるため、番組を監修していた服部栄養専門学校へ進学。卒業後、日本橋「ル・ブション」、札幌「レストランバンケット」スーシェフ、札幌「コートドール」シェフ(ミシュラン一つ星獲得)。2017年4月札幌「オプトゥニールケイ」のシェフに就任。

注目の和食材：北海道産鱈、北海道産天然きのこ、江差産なまこ



ジェシカ・プレアルパト

フランスパリ「アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ」シェフパティシエール

<https://www.alainducasse-plazaathenee.com/en>

フランス南西地方、モン＝ド＝マルサン出身。南仏エズ、フィリップ・ラベシェフの「シェブル・ドール」、サンテミリオンのフィリップ・エチエベストシェフの「ロステルリー・ド・プレザンス」などで修行。2010年パリ「ル・39V」の部門シェフを経て「パーク・ハイアット・パリ・ヴァンドーム」のスーシェフ・ジュニアに就任。2015年パリ「アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ」シェフ・パティシエに就任。調理テクニックを駆使したデザートは糖分を控え、苦みや酸味と調和したシンプルでピュアな仕上がりに。三つ星レストランの数少ない女性シェフパティシエとして注目を集めている。



ファニー・レイ

フランス サンレミ・ドゥ・プロヴァンス

「ローベルジュ・ドゥ・サンレミ・ドゥ・プロヴァンス」オーナーシェフ

<https://www.aubergesaintremy.com/fr>

1977年コレーズ生まれ。首相公邸や三ツ星レストランなどでの経験を経て、2013年ブルターニュ・カンカルにある四ツ星ホテル「メゾン・ティレル・ゲラン」の総料理長に就任。16年に館内のレストラン「ラ・グエニエル」が三ツ星獲得。地元ブルターニュの極上の魚介を愛し、ひらめきに満ちた料理で食通を唸らせる。



ヴィーガンパティシエ Rie

1973年神奈川県生まれ。1993年より、ファッション誌のモデルとして活躍しながら、食、スポーツを通して健康志向なライフスタイルを提唱。2017年、ヴィーガンパティシエとして活動を開始する。以来、体に優しく極力負担をかけない、尚且つ、味もデザインもしなやかで繊細なデザートを提案。アレルギーのある方や、高齢の方、子供たち、健康に気遣う方でも美味しく頂ける次世代のスイーツとして、現在最も注目を集めている。2018年にはフランスパティシエ界の巨匠アルノー・ラエール氏とコラボレートしたヴィーガンスイーツを発表した。