



LA PYRAMIDE × KITANO TOKYO

未来をつくる一皿



仏ヴィエヌヌの伝説の名店
「ラ・ピラミッド」オーナーシェフ
パトリック・アンリルーシェフが来日！
「責任ある消費」を目指し、サステイナブルな「食」のあり方を表現した
野菜中心のコラボレーションメニューをご賞味ください



ザ・キタノホテル東京

オランジュリー

こうあん

L'Orangerie 光庵

2024. 10. 27. sun. - 29. tue.

開催期間 : 2024年 10月 27日 (日) ~ 29日 (火)

ランチ・ディナー計5回開催 (27日はディナーのみ)

LUNCH : 12:00 - 13:30 (L.O.) 18,000円 (税・サービス料込み)

DINNER : 18:00 - 20:00 (L.O.) 30,000円 (税・サービス料込み)

*価格にはお飲み物代は含まれません

受付開始 : 2024年 9月 12日 (木) より

*ご予約はお電話 (光庵 03-6261-1351)

またはTablecheck (右QRコード) より

*詳細は裏面をご覧ください

ご予約



LA PYRAMIDE × KITANO TOKYO

「未来をつくる一皿」 plant・the future

「For Comfort 快適さを求めて」をモットーに掲げるザ・キタノホテル東京。「食」においても質の高さのみならず、関わる人皆が安心できるものであってほしいと考えます。今年7月に新規開業したばかりのメインダイニング「オランジュリー光庵」初のコラボレーション賞味会となる今回は、当館総料理長・加茂健のメンターでもあり、共に「ルレ・エ・シャトー」の加盟施設でもある<ラ・ピラミッド>のアンリルーシェフが、美味しさはもちろんのこと、環境破壊を招かない食材選び、調理方法に配慮したお野菜中心のコースをご提供いたします。

「ルレ・エ・シャトー」が取り組む試み<Food For Change>の今年度のテーマは「Plant The Future (未来を植えよう)」。その一環となる今回の賞味会では、人間の健康、そして生物や環境を尊重した、肉食過多から移行する食生活に注目。持続可能な地球環境で、健全な経済のサイクルを伴い、そして人が健康でいること。本フェアは、食が現代に貢献できるひとつの形を実現いたします。また今回は、「ラ・ピラミッド」シェフパティシエの川村 平氏も共に来日、同店伝説のデザート「マルジョレーヌ」と「ピアノのショコラ」もご賞味いただけます。



マッシュルームのパンナコッタ /
パトリック・アンリルー



能登 高農園 有機野菜のブレッセ / 加茂健



パトリック・アンリルー Patrick Henriroux

<ラ・ピラミッド> オーナーシェフ / ザ・キタノホテル東京 人材育成アドバイザー

仏ヴィエンヌの歴史的名店「ラ・ピラミッド」のオーナーシェフ。同店は1822年に創設、1922年より「現代フランス料理の始祖」と呼ばれる伝説のシェフ、フェルナン・ボワンがオーナーとなり、数々の偉大なシェフを育成輩出。アンリルー氏は1989年弱冠29歳にしてシェフに抜擢され、当時、危機的状況であった名店を再建。2つ星を獲得し、96年には『ゴ・エ・ミヨ』の「今年の料理人」に選出。ボワン以来の正統派フランス料理への情熱を受け継ぎ、人材育成にも尽力。MOFをはじめ多くのコンクールにスタッフを積極的に参加させている。そのあたたかな人柄は斯界の尊敬を集めている。また機敏に時代を読む経営手腕により、ルレ・エ・シャトーの副会長も務めた。



<ザ・キタノホテル東京> 総料理長・加茂健 (かも・たけし)

広島県出身。フランス料理のシェフを父親に持ち、幼少よりフランス料理に親しむ。城悦夫シェフの下、銀座「レカン」「ヴァンサン」(東京)にて修行を始め、2000年に渡欧し、スイスで世界的なトップレストラン「ロテル・ドゥ・ヴィル」(3つ星)をはじめ多数のグランシェフに師事。2007年からはカンボジア王族所有の「ラ・レジデンス」へ招聘、立ち上げより総料理長を13年間勤め、各国の王族や要人をもてなした。フランス料理の普及と食文化の向上への貢献により、2017年フランス農事功労章シュヴァリエを叙勲。2021年にはスイス・カンボジア合わせて21年間の海外経験を終えて帰国。正統かつイノベティヴ、日本のテロワールを生かした身体にやさしいフランス料理を提供する。



plant・the future

<ルレ・エ・シャトー>について

1954年に発足したルレ・エ・シャトーは、世界中の厳選された580のホテルとレストランが加盟する協会。ルレ・エ・シャトーは、強い信念を持ち、ゲストと心のコもった関係を築きたいと願う個人経営のホテルオーナーやシェフによって支えられている。ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界中の食文化やおもてなしの伝統が誇る、豊かさや多様性を守り、推進したいという思いを胸に抱いており、2014年にユネスコで宣言したルレ・エ・シャトーのヴィジョンにもあるように、土地の歴史や環境の保護にも積極的に取り組んでいる。 <https://www.relaischateaux.com/>



オランジュリー こうあん L'Orangerie 光庵 (Koh-an)

お電話 / レストラン 03-6261-1351
ホテル代表 03-3288-0015

東京都千代田区平河町2-16-15
ザ・キタノホテル東京 2階

15卓 46席 / 153㎡

ご予約は下記
QRコードからも



イベントについて
より詳しくはこちらから

