

「ル・プリスティン東京」監修 ミシュランスターシェフ セルジオ・ハーマン特別来日決定！

8 月 24 日(土)～28 日(水)の 5 日間限定でスペシャルランチ・ディナー開催！

ホテル虎ノ門ヒルズ / HOTEL TORANOMON HILLS（東京都港区、総支配人：ギヨーム・ポピー）は、「ル・プリスティン東京 (Le Pristine Tokyo)」を監修するミシュランスターシェフ セルジオ・ハーマン (Sergio Herman) の来日決定に伴い、この日のために特別にアレンジしたセルジオの独創性溢れるスペシャルランチ・ディナーを 8 月 24 日(土)～28 日(水)の 5 日間限定で提供いたします。



シェフ セルジオ・ハーマン



北海道産帆立貝のクルード

ハイアットのインディペンデント・コレクション・ブランドの一つ「アンバウンド コレクション by Hyatt」として東京初進出となる「ホテル虎ノ門ヒルズ」。その 1 階にある「ル・プリスティン東京」は、長年ミシュランの星に輝く有名シェフとして世界の食通に愛されるオランダ出身のセルジオ・ハーマンが監修するカジュアル・ファインダイニング・レストラン & カフェです。シェフゆかりの地であるオランダ・ゼーラント地方の伝統に敬意を払いながら、純粋なイタリア料理を昇華させたセルジオが“NEW ITALIAN”と称するオリジナルスタイルの料理を、ル・プリスティンの DNA である 5 つのエレメント、「食」「ファッション」「デザイン」「アート」「音楽」が混然一体となる没入型ガストロノミー体験として提供しています。

この度のシェフ セルジオ来日にあたり、5 日間限定でご提供するスペシャルランチ・ディナーコースは、ベルギー・アントワープにある本店「ル・プリスティン」で人気のクラシックメニューと日本の旬の厳選食材を融合させ、シェフがこよなく愛する食材の一つであるムール貝やロブスターなど、新鮮な魚介類をふんだんに使用した、唯一無二のオリジナリティー溢れる、まさに“NEW ITALIAN”を

体感いただけるメニューで構成。ランチメニューの「三陸産ムール貝 インドウイヤ トマトとバジルのヴィエルジュ パルミジャーノ」もその一つ。また、ル・プリスティンの代表的な料理「自家製オレキエツテ」に加え、ロブスターサラダは、濃厚な味わいのロブスターにチェリーが爽やかなアクセントの残暑を乗り切るのにぴったりな一皿です。ディナーメニューの北海道産帆立貝のクルードは、フレッシュな帆立と南瓜のマリネ、今が旬のオーストラリア産黒トリュフをマリアージュさせた、まるでパレットに絵を描いたようなアーティストックな逸品。オランダで馴染みのバターミルクで仕立てたバジルソースが旨味を引き立てます。会期中はライブ感のあるオープンキッチンにセルジオ自らが立ち、ゲストのために腕を振ります。セルジオが生み出す芸術性に富んだ目にも鮮やかな美食の数々を、この特別な機会にぜひお楽しみください。

【SERGIO HERMAN IN TOKYO ランチコース】

ル プリスティン サラダ エンダイブ ズッキーニ タレツジョチーズ 甘夏 アンチョビ グリーンオリーブ

YOUR CHOICE OF APPETIZER ※下記より好きなメニューを1品お選びいただけます

- ◆ ル プリスティン ヴィテットソナート ハマチのタルタル 仔牛ロース ケツパー トマト カボナータ
- ◆ 三陸産ムール貝 インドウイヤ トマトとバジルのヴィエルジュ パルミジャーノ
- ◆ ル プリスティン シグネチャー 牡丹海老のクルード クレームクリュ アボカド キャビア (+ ¥1,903)

YOUR CHOICE OF MAIN DISH ※下記より好きなメニューを1品お選びいただけます

- ◆ 鱸 フレーゴラ 烏賊 パプリカ リコッタサラータ
- ◆ オッソブーコ トリコロレ トマト ストラツチャテツラ バジル オーストラリア産黒トリュフ (2名様より)
- ◆ ル プリスティン シグネチャー 自家製オレキエツテ 手長海老 蛤 烏賊 インドウイヤ フェネルフラワー パセリ (+ ¥2,200)
- ◆ ル プリスティン ロブスターサラダ ストラツキーノチーズ ロブスターマヨネーズ チェリー (2名様より。お一人様追加ごとに+ ¥1,980)

DESSERT ル プリスティン バニラアイスクリーム ア・ラ・ミニッツ キャラメリゼナッツ チョコレート

コーヒーまたは紅茶

価格:ランチコース(4品) ¥8,580

【SERGIO HERMAN IN TOKYO ディナーコース】

APERITIVO

ムール貝のエスカベッシュ パーベナ アンチョビ オリーブ

ピッツエツテ 蛸 トマト シチリアレモン

MENU

北海道産帆立貝のクルード 南瓜 ヘーゼルナッツ オーストラリア産黒トリュフ

手長海老 黒ニンニク グアンチャーレ フェネルフラワー キャビア

鱸 フレーゴラ 烏賊 パプリカ リコッタサラータ

国産あか牛のグリル ズッキーニ グリーンオリーブ アーティチョーク

ピーチメルバ “ル プリステイン”

価格:ディナーコース(5品) ¥22,000

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※会期中は、上記ランチ及びディナーコースのみのご提供となります。

場所:ル・プリステイン レストラン 東京

期間:2024年8月24日(土)～28日(水)

ランチタイム 12:00～15:00 (L.O. 14:00) / ディナータイム 18:00～23:00 (L.O. 21:30)

店舗情報:ル・プリステイン東京

東京都港区虎ノ門 2-6-4 虎ノ門ヒルズ ステーションタワー ホテル虎ノ門ヒルズ 1階

電話番号 03 6830 1077(受付時間:月曜日～土曜日 10:00～20:00 / 日曜日 10:00～19:00)

予約専用メールアドレス lepristinetokyo.reservation@hyatt.com

営業時間 最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

画像データは、下記 URL よりダウンロードのうえご利用ください。

URL: <https://x.gd/jnkYt>

■「ル・プリステイン東京」概要

「ル・プリステイン東京」は、長年ミシュランの星に輝くオランダ出身のシェフで起業家のセルジオ・ハーマンが展開するレストランブランド「ル・プリステイン」のベルギー・アントワープ本店に続く2号店として、2023年12月、ホテル虎ノ門ヒルズにオープン。シェフゆかりの地であるオランダ・ゼーラント地方の伝統に敬意を払いながら、純粋なイタリア料理を昇華させたセルジオが“NEW ITALIAN”と称するオリジナルスタイルの料理を、「食」「ファッション」「デザイン」「アート」「音楽」からなる5つのエレメントで紡ぐ新感覚の「没入型ガストロノミー」体験として提供しています。「ル・プリステイン東京」に関する情報は lepristinetokyo.com、または [Facebook](#)、[Instagram](#) で、ル・プリステイン東京をフォローしてください。

■「ホテル虎ノ門ヒルズ」について

ハイアットのインディペンデント・コレクション・ブランドの一つ「アンバウンド コレクション by Hyatt」として東京初進出となる「ホテル虎ノ門ヒルズ」は、「虎ノ門ヒルズ ステーションタワー」の1階の一部、及び11～14階に、2023年12月に開業しました。30室のスイートを含む205の客室、ミシュランスターシェフが監修するレストラン&カフェ「ル・プリステイン東京」など、館内の全てのインテリアデザインは、デンマークのデザイナーユニット「スペース・コペンハーゲン(Space Copenhagen)」が担当。流行に左右されないタイムレスでミニマルなインテリアデザインは、日本建築にも通じるスカンジナビアン・デザインの美意識に満ちています。ホテル虎ノ門ヒルズに関する最新情報は hoteltoranomonhills.jp でご確認ください。

【本件に関するお問い合わせ先】

ホテル虎ノ門ヒルズ マーケティングコミュニケーションズ

根本 陽子 EMAIL: yoko.nemoto@hyatt.com

TEL: 03 6834 5678 FAX: 03 6834 5679