

19世紀、ナポレオンのウエディングケーキを作ったことでも知られる
アントナンの料理が、現代の料理手法でよみがえる

「THE 晩餐会 ～アントナン・カレームと森の夜会～」2/16 開催

ホテル椿山莊東京では、“世界をもてなす、日本がある。”をコンセプトに唯一無二のひとときをご体感いただける「THE 晩餐会 ～アントナン・カレームと森の夜会～」を2016年2月16日（火）に開催します。

◆約200年前の国王のシェフのレシピ 再現

メニューは、“国王のシェフ”“料理の王”と称えられた19世紀を代表するフランスの偉大な宮廷料理人アントナン・カレームのレシピの中から再現いたします。

ナポレオンなど上流階級の晩餐会などで料理を提供したアントナンのメニューの中から、1817年から1829年頃にふるまわれた晩餐会のレシピを当ホテルの総料理長 十代雅之が厳選し、旬の食材を組み合わせたコース料理に仕上げます。それにより中世の現代が融合し完成したメニューをご提供します。



◆フランス料理の基本ソースを全て使用

アントナンが定めた4種のフランス料理の基本ソースもコースに盛り込みご賞味いただきます。食材の旨みが凝縮した「ソースブルーテ」、「アルモンドソース」、「ベシャメルソース」に「エスパニョールソース」を用いた料理により、フランス料理の命ともいべきソースの醍醐味をお届けします。

◆料理長 十代雅之より

「すべての食事はスープで始まるべきである」（Cooking for Kingsより）
メニューはアントナンの哲学を踏襲し、スープから始まります。この“ポタージュのコンデ風”から始まるコースは、スープ、魚、肉、肉、チーズ、デザートと続きます。最初にスープを飲むことで味覚という面でも、同席する人が同じ行為をすることで調和が取れるという面でも、食事の準備が整うという効果を200年前に既に唱えていたことから分かるように、アントナンはその時代の料理の質を高め定着させた偉大な料理人でした。深く知れば知るほど、今「当たり前」と考えられている多くのことがアントナンによって築かれたことがわかります。アントナンのレシピが今に残っていることに感謝します。



また、それまでの時代は大皿で食事をしていたために冷えてしまっていた料理ですが、温かいものは温かく出せるよう現代主流のロシア式サービスを普及していったアントナンの料理への思いや、数ある哲学を、料理を再現するために学ぶことで改めて認識し、晩餐会当日は「最高の料理」をご用意するだけでなく、今後更にホテルの料理の質を高めてまいります。

アントナンのレシピこそ残っているのですが、その盛り付け例などは書として見るできないミステリアスなものとなっています。詳細は当日のお楽しみとさせていただきますが、19世紀を代表する宮廷料理人が残したレシピを旬の食材と、アントナンをとりまくストーリーで仕上げますので、是非お楽しみください。

◆ピエスモンテ

アントナンが名声を上げた理由の一つ、ピエスモンテをテーブルに配します。建築物のように美しいピエスモンテを備えた食事は現代では結婚披露宴のケーキ以外で見かける機会が少なくなりました。今回は、ピエスモンテが並ぶ希少な晩餐会です。パティシエの技もご堪能ください。



「THE 晩餐会 ～アントナン・カレームと森の夜会～」

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1140 (9:00～20:00)

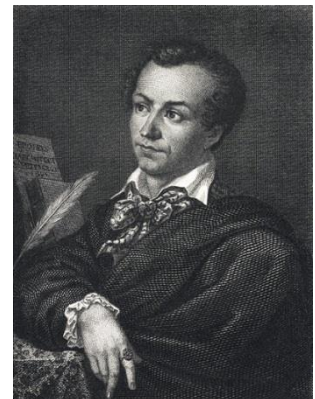
- 期間 : 2016年2月16日(火)
- 時間 : 受付 18:00～、食事 19:00～22:00
- 料金 : 晩餐会のみの場合 33,000円 ※消費税、サービス料込
晩餐会&ご宿泊(ご朝食付き)の場合
2名1室ご利用時 お一人様 48,000円 ※消費税・サービス料・宿泊税込
- 食事 : 19世紀の宮廷料理人アントナン・カレームのレシピを再現したフランス料理のフルコース(スープ、魚、肉、肉、フロマージュ、デザート)
※お料理に合わせた飲物含む ※前室ではカナッペをご用意
- ドレスコード : フォーマル(正装または準正装)
- 会場 : ホテル棟 1F「ボールルーム」
- 協力 : 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会、
NPO法人FBO(料飲専門家団体連合会)、倉敷国際ホテル
- 協賛 : サントリー酒類株式会社、日本酒類販売株式会社、
MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社、
高見株式会社、株式会社花弘、株式会社フェム、株式会社ビジュアライフ

＜アントナン・カレームについて＞

1784年パリで貧しい家庭に生まれたアントナン。まだ幼いうちに路頭に放り出され、生きていくために食堂の見習いを始めたところから、料理との関わりが始まる。

その後、パレ・ロワイヤルの近所に店を構えていた有名パティシエ シルヴァン・バイイに弟子入り。このバイイの大抜擢を受け、アミアンの和約成立記念祝宴のデザートを任される。また全て食品でできている建築物のような装飾品「ピエスモンテ」によってパリで名声を獲得。さらに、アントナンは、タレーランやナポレオンを含む上流社会の宴会のメイン料理を請け負い、タレーランの命により、重複した料理のない、かつ季節の食材のみを使用した1年間のメニューを作るなど試行錯誤を続けた。

イギリスの摂生皇太子(後のジョージ4世)の料理長や、ロシア皇帝アレクサンドル1世、オーストリア帝国皇帝フランツ1世などに使えた後、パリに戻ってロスチャイルド邸の料理長に就任。1833年にその短い生涯に幕を閉じるが、料理文化の普及にも力を注ぎ著書も多数。



本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当: 山本・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com