

2022年2月21日

《 The Okura Tokyo 》  
伝統と現代を一皿に  
ヌーヴェル・エポック 新料理長就任  
テロワールとともにある新たなガストロノミーを目指して

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が運営する The Okura Tokyo のフランス料理「ヌーヴェル・エポック」の料理長に、3月1日付で池田進一が就任します。ホテルオークラ東京創業当時総料理長・小野正吉より受け継がれる技と味を礎としながら、自然の恵みである食材に敬意を払い、現代のライフスタイルや世界の潮流を柔軟に取り入れて、シェフパティシエ 黒沢昌弘、シェフブーランジェ 淡路文雄との新チームで、新たな“オークラの味”を生み出します。



\*手前：料理長 池田進一、後列左からシェフブーランジェ 淡路文雄、シェフパティシエ 黒沢昌弘

## シェフ紹介

### 料理長：池田 進一【新任】

1976年岡山県生まれ。94年ホテルオークラ入社、10年を経てホテルオークラアムステルダムへ出向。2007年よりオークラフレンチの殿堂として名を馳せた「ラ・ベル・エポック」でキャリアを重ね、21年「ヌーヴェル・エポック」へ。22年3月現職就任。

#### <賞歴>

- 1998年 クラブ・プロスペール・モンタニエ日本支部 フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール ポワソン賞
- 2014年 日本ガストロノミー学会 ナショナル賞
- 2017年 ニュージーランドキングサーモン社 オーラキングサーモン料理コンテスト3位

### シェフパティシエ：黒沢 昌弘

1970年東京生まれ。90年ホテルオークラ入社、グアムホテルオークラやホテルオークラ福岡を経て、2013年「ラ・ベル・エポック」のシェフパティシエに就任。19年ヌーヴェル・エポックのパティシエより現職。

### シェフブーランジェ：淡路 文雄

1973年東京都生まれ。93年ホテルオークラ入社、製パン課勤務を経て、ホテルオークラエンタープライズで多様な商品を手がける。2019年 The Okura Tokyo 洋食調理部製パン課、現職。

## 時代とともに進化する“オークラの味”

伝統と格式を重んじて発展を遂げた日本のフランス料理は曲がり角を経て、単なる味の追求から、地球環境や関連産業への影響に思いを配り、人間の健康を重視するものとなっています。ヌーヴェル・エポックは、その新たな美食の定義のもとに、先人が築いた技や味を失わず、フランス料理のエスプリと日本のもてなしの美学、そして世界や日本各地のすぐれた食材とのつながりを形にし、一皿に表現して提供します。



《牡丹海老のマリネとフランス産オシェトラキャビア  
甲殻類のジュレと雲丹のクリーム》

魚介を得意とし、その魅力を知り尽くす料理長 池田のスペシャリテ。季節の移ろいに応じ、その時一番おいしい牡丹海老を追って、さまざまな地方から取り寄せる。ダイナミックさと繊細さを併せ持つ日本の海の幸と、フランス・ガストロノミーの美しい融合。

## 伝統とモダン、両面の新メニュー

ランチ、ディナーとも、伝統の味と技に現代のセンスを織り交ぜ、優れた食材の魅力をコースに仕立てます。

■ランチ：コース1種 ¥15,000 \*ショートコースは ¥12,000

■ディナー：以下2種のコース ¥38,000 (2種とも) \*ショートコースは ¥30,000

\*消費税、サービス料込です。  
\*いずれもアミューズと食後の小菓子、コーヒーまたは紅茶が付きます。

### Menu Découvertes

季節毎に変わるコース。シェフのクリエイションで旬の食材が輝きます。

牡丹海老のマリネとフランス産オシェトラキャビア 甲殻類のジュレと雲丹のクリーム

フランス ランド産フォワグラと無添加ドライフルーツのマーブル仕立て アーモンドのエキュームと抹茶のクランブル

グリーンアスパラガスのグラニテにシトロンオイルの香りをしのばせて

昆布締めシロギスの焼霜仕立てをのせた鶴ヶ島サフランの風味と蛤のうま味溢れるホワイトアスパラガスのグラタン (写真①)

仔羊と筍のロースト春の芽吹き野菜 白味噌風味の新玉葱クーリと木の芽香るジュ (写真②)

イタリア産ローストピスターシュと爽やかなシトラスとの出会い

### Menu Merveilleux Souvenirs

オークラ伝統の味を現代風に。歴史と新しさ両方の魅力を味わえるコースです。

ほのかに酒粕が香るスコットランド産キングサーモン フランス産オシェトラキャビアとアスパラガスのショーフロワ

桜海老とほうれん草のパートをのせた リ・ド・ヴォー キャロットのデクリネゾンとともに

季節野菜を小さな一皿に仕立てて

ヨーロッパから届いたオマールブルーの殻付きローストにマンダリンの香り 空豆のニョッキと玉葱のピュレを添えて  
甲殻類の軽いソースで (写真③)

フランス シャラン産鴨胸肉のロースト ヴィチペリフェリペッパーの香るもも肉とフォワグラのパートブリック包み

サヴァラン・オ・ラムとカフェカaramel

①



②



③



## もうひとつの提案 <オプションの一皿>

ランチ、ディナーとも、特別な食材による一皿や伝統の一品を、コースに追加あるいは変更できます。

\*追加、変更とも以下の料金が発生します。金額は1名分、消費税・サービス料込です。

### オプションの一皿

■黒い煌めく宝石 フランス産オシェトラキャビアにコンディメントを添えて	¥11,500～(10g～)
■オークラ牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ	¥4,000
■チーズワゴンよりお好きなチーズ	¥3,000
■くまもとあか牛サーロインの備長炭炙り焼き	¥3,600(ランチのみ)
■熊本県産和牛“和王”フィレの備長炭炙り焼き	¥6,000(ランチ) / ¥3,600(ディナー)
■伝統のクレープシュゼット(2名～)	¥2,400

### ▶フォーカスディッシュ『オークラ牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ』

島根県益田市の松永牧場で、The Okura Tokyo 専用に飼育された「オークラ牛」。蛍の大群やモリアオガエルが生息する森に囲まれ、食物連鎖を利用した豊かな自然環境で、但馬系の雌牛のみを生後月齢32ヵ月まで育てたものです。高品質であるとともに、より明確なトレーサビリティと、一頭買いによる無駄のない食材の活用も実現します。オークラ伝統のダブルコンソメは、The Okura Tokyo として開業後、提供を休止していましたが、強い要望に応じて、今回改めてヌーヴェル・エポックのメニューに加わります。オークラ牛の味わいや薫りを二度びきで余すところなく引き出した、まさに特別品です。



## <シェフよりひとこと>

『時代の多様化に応えるフランス料理を目指してスタートしたヌーヴェル・エポックも、開業とともに3年目を迎えました。その間、ますます世界の環境に対する意識は高まり、食の大切さが色濃くなってきたと感じます。釣りが趣味で海によく出かけますが、自然と一体になり、そこから何かを得る高揚感は格別です。その偉大な恵み、そして生産者の努力を一皿を介して伝えることは、料理人の使命です。オークラに受け継がれる味とエスプリを大切にしながらも新たな挑戦を愉しみ、今らしく躍動感あふれるガストロノミーを実現したいと思います』 池田 進一



『デザートとは、パティシエの知識と技術の集大成であると同時に、遊び心があり、お客様にサプライズを仕掛ける最後の一品でもあります。それによってレストランの印象が決まる、と言っても過言ではありません。美味しいのは当然であり、どうやってお客様の心に響く想い出を提供できるかという点に、全力を注いでいます』 黒沢 昌弘

『オークラ伝統のルセットの上に応用があると考え、原点回帰を常としています。小麦をはじめとする材料の選別、多くの情報から方向性に合うものの取捨選択、また日々の天候などに応じた配合の調整や、今の時代に合った風味や食感、嗜好を盛り込み、自然に味わいを感じていただけるようなパンをと心がけています』 淡路 文雄



### ■店舗情報

フランス料理 ニューヴェル・エポック  
オークラ ヘリテージウイング5階  
東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL : (03)3505-6073  
11:30~14:30 / 17:30~21:30  
全56席・個室1室  
[https://theokuratokyo.jp/dining/list/nouvelle\\_epoque/](https://theokuratokyo.jp/dining/list/nouvelle_epoque/)



### ■ The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当: 松本 / 矢部 / 小栗  
TEL : (03)3224-6731 FAX : (03)3224-6727 E-mail : [pr@tokyo.hotelokura.co.jp](mailto:pr@tokyo.hotelokura.co.jp)