

LE SALON  
JACQUES BORIE

## ル サロン ジャック・ボリー シェフパティシエがお届けする“季節野菜を楽しむタルト”



資生堂パーラーが運営するカフェ・キュイジーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」(伊勢丹新宿店本館4F)は、ティータイムに楽しめる、彩りも華やかな“野菜のタルト”をご用意しております。軽いお食事としておすすめの旬の野菜とチーズからなるタルト・サレ。シャンパーニュとあわせ、優雅な午後のひとときをお過ごしください。

### 「菜園に見立てた野菜のタルト」ドリンク付 2,400円/タルト単品 1,400円

<15:00~17:00 L.O. ※各日限定 15食>

旬の野菜をタルト・サレに色鮮やかに盛り付けました。パルメザンチーズを生地に練りこんだサクサクのタルトの食感と、ほんのりとした塩気が心地いいフレッシュチーズ、新鮮な野菜のマリアージュをお楽しみください。

\* ドリンクはシャンパーニュ、コーヒー、紅茶、ハーブティーのいずれかをお選びいただけます。



ディナータイムのショートコースをご用意いたしました。<17:00~19:00 L.O.>

### 「DÎNER LÉGER」6,200円 【アミューズ / 前菜 / 本日のメインディッシュ / コーヒー】

日本におけるフランス料理の第一人者ジャック・ボリーがプロデュースするお料理をカジュアルに、短時間でご堪能いただけるディナータイムのショートコースです。クラシカルモダンなお料理を、ジャック・ボリーのエスプリを引き継いだシェフがご提供。ワゴンデザートのご用意もございます。(別途+2,200円~)

\* 写真はイメージです。

\* 価格は税込・別途サービス料10%を頂戴いたします。2019年10月1日(火)より消費税率が変更されます。

### ジャック・ボリー プロフィール



14歳で料理の道に入り、パリの名立たるレストランで修業を重ねた後、1973年来日。1982年、M.O.F. (フランス国家最優秀職人賞) ※ の称号を授与される。1986年「レストラン ロオジエ」エグゼクティブシェフに就任。エグゼクティブシェフとして料理のみならず、店の設計や運営を含めた全てにおいてその手腕を発揮。その後、資生堂パーラーレストラン事業のエグゼクティブプロデューサーとして活躍。現在も“食”に対する興味は尽きることがなく、世界を舞台に「料理人・プロデューサー」として活躍中。

※Les Meilleurs Ouvriers de Franceの頭文字をとり、通称M.O.F.と呼ばれる。

直訳は「フランスの最優秀の職人たち」となり、フランス文化の優れた継承者として、高度な技術を持つ職人に与えられる称号。特に食の世界におけるM.O.F.は、フランス料理界最高峰の榮譽として知られている。その名譽は日本の「人間国宝」に相当する。

### カフェ・キュイジーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」



「本物と上質」をコンセプトに、ジャック・ボリー初のプロデュースとなるカフェ・キュイジーヌ。「クラシックこそがモダン」と語る、ジャック・ボリーの卓越した技と感性が光る料理と、パティスリーワゴンから供されるエレガントなデザートをボリーの邸宅をイメージした優雅な空間でお楽しみいただけます。

- 所在地 東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館4階
- 電話番号 03-5363-5688
- 営業時間 10:00~20:00 【ランチ: 11:00~14:30 (L.O.) / ディナー: 17:00~19:00 (L.O.)】
- 定休日 伊勢丹新宿店営業に準ずる
- 公式 URL <https://parLOUR.shiseido.co.jp/lesalon/>

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 小番(こつがい)・日比までお願いいたします  
TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: yuka.hibi@shiseido.com