

報道関係者各位

2013年8月16日  
株式会社ワンダーテーブル

## フランス映画「大統領の料理人」とタイアップ 映画に登場するトリュフ料理を再現販売



2013年8月27日(火)～9月29日(日)、トリュフ料理専門店「テール・ド・トリュフ 東京」では、9月7日(土)より上映されるフランス映画「大統領の料理人」とタイアップし、映画に登場するお料理を再現して販売します。映画は、ミッテラン大統領のプライベートシェフとして腕を振るった、官邸史上唯一の女性料理人の実話に基づいて描いています。「テール・ド・トリュフ 東京」では、主人公がミッテラン大統領に即席で作った“黒トリュフのタルティーヌ”をそのまま再現してご用意します(下記写真参照)。トリュフバターをたっぷり塗ったバゲットに、厚切りにスライスしたフレッシュ黒トリュフを乗せて提供します。まさに贅を極めた一品です。映画を観られた後に、ぜひご賞味いただき、感慨に浸ってみてはいかがでしょうか。



### 【黒トリュフのタルティーヌ】

映画に登場した料理をそのまま再現して提供します。

価格： ¥60,000/1皿(税込・サ別)

販売期間：2013年8月27日(火)～9月29日(日)

### 【黒トリュフのプチタルティーヌ】

サイズを小さくしコース料理に組み込んで提供します。

価格： ¥15,000 コース/お一人様(税込・サ別)

2013年8月27日(火)～9月29日(日)

## 【テール・ド・トリュフ 東京のご紹介】

### ■お料理

コースメニューに加え、気軽にトリュフ料理をお楽しみ頂けるよう、アラカルトメニューも充実しています。看板商品の「ポムム・ド・テール (Pommes de Terres)」とワインで軽い夕食を、と言ったご要望にもお応えしています。フランス料理の基本を尊重しつつも、トリュフの持った魅力を最大限に活かして、「トリュフの炊き込みご飯」など、斬新なトリュフ料理にも挑戦しています。

- ・ ランチコース      ¥2,800、¥4,800、¥7,800
- ・ デイナーコース   ¥15,000
- ・ アラカルト        ¥2,800～

### ■トリュフ

主にヨーロッパ産の黒トリュフ (T.Melanosporum) とサマートリュフ (T.Aestivum) の 2 種類を使用します。それぞれの収穫時期には、フレッシュトリュフを使用し、それ以外の時期には、急速冷凍したトリュフを使用します。また、数量は限定されますが、オーストラリア産の黒トリュフ (T.Melanosporum) や、冬季には、トリュフの中でも最高級と称される白トリュフ (T. Magnatum Pico) もご用意します。

#### ＜フレッシュトリュフ入荷予定時期＞

- ・ 黒トリュフ            6月～8月、11月～3月
- ・ サマートリュフ       5月～11月
- ・ 白トリュフ            10月～12月

### ■料理長:小澤雅彦

調理師学校を卒業後、日本のイタリアン、フレンチレストランなどで経験を積み、1991年スイスに渡り、バンノフシュトラッセの高級ホテルなどで修行を重ねました。その後、1997年に株式会社ワンダーテーブルへ入社。創作料理「すみか」ブランドの料理長、洋食ブランドの総料理長を経て、2008年に『テール・ド・トリュフ 東京』の料理長に就任しました。小澤の幅広い経験と知識によって、進化し続けるトリュフ料理をご堪能ください。



※写真は「ポムム・ド・テール (Pommes de Terres)」



※写真は「黒トリュフ (T.Melanosporum)」



### ■店舗

『テール・ド・トリュフ 東京』は、南青山の路地裏(東急ステイの裏側で梅窓院の正面)の1階に位置します。店内は3つの個室と4名様用のカウンター席、そして4卓を配したメインホールに分かれています。個室は2名様から12名様までご利用頂け、カウンター席はオープンキッチンに面しており、小澤料理長の調理の技をご覧頂きながら、お食事をお楽しみ頂けます。



### ■トリュフオイルとフレッシュトリュフ

トリュフ入りのオリーブオイル(黒と白)だけでなく、お客様からのご要望にお応えし、今回よりグラムにてフレッシュトリュフも販売します。ご家庭でも存分にトリュフ料理をお楽しみください。

- ・トリュフオイル(黒・白) ¥2,400(50ml)、¥6,200(250ml)、¥9,200(500ml)
- ・トリュフスライサー ¥8,000
- ・フレッシュトリュフ 時価



### ■Terres de Truffles

Terres de Truffles は、2002年、南フランスのニースに1号店を、翌2003年、パリ店をオープンしました。主なメニューは“フランスのトリュフ博士”と称される Bruno 氏が監修しており、全てのお料理にトリュフを使用しているのが特徴です。フランス国内だけでなく、日本のフランスガイドやテレビにも頻繁に取り上げられる程の有名店です。



### ■店舗情報

- 店名: テール・ド・トリュフ 東京  
業態: トリュフ料理専門店  
URL: <http://www.terresdetruffles.jp>  
Facebook: [www.facebook.com/terresdetruffles](http://www.facebook.com/terresdetruffles)  
住所: 東京都港区南青山 2-27-6 Reve 南青山ビル 1F  
TEL: 03-5772-2139  
アクセス: 東京メトロ銀座線 外苑前駅から徒歩約3分  
営業時間: ランチ 11:30~15:00(LO 14:00) ディナー 17:30~23:00(LO 21:00)  
休業日: 月曜日  
席数: 計42席  
・ テーブル4卓(16席)、カウンター4席、テラス1卓(8席)  
・ 個室3室(4席、4席、6席) ※2つの個室を繋げて最大12席でご利用いただけます。

### 【大統領の料理人】



公式サイト: <http://daitouryo-chef.gaga.ne.jp/>

公開表記: 9月7日(土)より シネスイッチ銀座、Bunkamura  
ル・シネマ 他全国順次ロードショー

Les Saveurs du Palais c2012 ?Armoda Films- Vendome  
Production Wild Bunch France 2 Cinema

<本件に関する問い合わせはこちら>

株式会社ワンダーテーブル 広報担当  
竹原真理子

携帯 090-5800-7019 FAX 03-3379-8165

E-Mail: [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)