

近代フランス料理の祖 “エスコフィエ” への
オマージュを込めた世界同時の晩餐会
「エピキュロスの晩餐会」ディナーコース
10月22日（日）～10月28日（土）

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）は、2017年10月22日（日）～10月28日（土）に17階スカイレストラン「ピトレスク」にて、「エピキュロスの晩餐会」ディナーコースを提供いたします。

近代フランス料理の祖として知られるオーギュスト・エスコフィエが1912年にフランス料理の世界的地位を確立すべく、複数都市で同一メニューにより開催した「エピキュロスの晩餐会」。その試みは第一次世界大戦の勃発により1914年に終結しましたが、現在も“正統フランス料理を研究しそこに新たな創意を加えることがフランス料理の向上に寄与する”と、エスコフィエの誕生日にあたる10月28日に合わせ、世界同一のテーマのもと「エピキュロスの晩餐会」が世界各地で開かれています。

今回、「日本エスコフィエ協会」の理事も務める京都ホテルオークラ総料理長 善養寺 明がこの「エピキュロスの晩餐会」の精神に賛同し、「ピトレスク」にて特別ディナーコースを期間限定でご用意いたしました。

今年の統一テーマは“Poule au pot（鶏のポトフ）”。フランス・アキテーヌ地方の伝統的な家庭料理で、フランス王アンリ4世（1553 - 1610年）が「(自分が王である間は) 王国内のすべての民が日曜には“Poule au pot”をテーブルに置くことができるように」と言ったと伝えられるほど広く人々に親しまれてきた料理です。

フランスで長く愛されてきた家庭料理を、シェフの感性で美しくアレンジしたひと皿をお楽しみいただけます。



鶏のポトフ

◆概要

【提供店舗】17階 スカイレストラン「ピトレスク」(フレンチ)

【期間】2017年10月22日(日)～10月28日(土)

【時間】ディナータイム 17:30～21:00

【価格】11,880円(税・サービス料込み)

【ご予約】TEL. 075-254-2535 (ピトレスク直通)

<コース内容>

● キッシュ・ア・ラ・ロレーヌ *Quiche à la Lorraine*

● 鮭の冷製コートレット *Côtelettes de froides de saumon*

クール・ブイヨンで煮込んで白ワインと野菜の香りに移した鮭の身にゼリーをまとわせた一品。マスタードの香りとピネガーの酸味がアクセントの白のソースでお召し上がりいただきます。

● オマール海老、アメリカ風 *Homard à l'américaine*

● 鶏のポトフ *Poule au pot*

伝統的なレシピをベースに鶏の旨みを余すことなく表現した一品。鶏のフォワ(肝臓)・心臓・生ハム・玉ねぎなどを京都産の地鶏に詰めて野菜とともにじっくりと煮込んだものを、鶏ムネ肉のムースとポロネギで包み込みました。鶏を煮込んだスープはバーミセリ(細いスパゲッティ)を合わせ、別皿で提供いたします。

● 食べ頃フロマージュ *Fromages affinés sélectionnés*

● プレ=デザート *Pré-dessert*

● 季節のパティスリー ワゴンサーヴィス *Choix de dessert sur le chariot*

● 食後の香りと小菓子 *Café et mignardises*



鮭の冷製コートレット



オマール海老、アメリカ風

[参考] オーギュスト・エスコフィエ (1846年10月28日 - 1935年2月12日)

モンテ・カルロのグラントテル、ロンドンのサヴォイホテル、カールトンホテルの料理長を歴任し、1898年、パリのオテル・リッツの料理長を務めた。調理の近代化などにより、19世紀フランス料理に変革をもたらし、「近代フランス料理の祖」などと評される。5000以上の料理のレシピが掲載された著書「ル・ギッド・キュリネール」(1903年刊行)はバイブル的な役割を果たし、その料理が半世紀以上にわたって世界のフランス料理の規範となった。

[参考] 一般社団法人 日本エスコフィエ協会

ホテルオークラ総料理長 小野 正吉 (1918-1997) が中心となり、日本の現代フランス料理の草分けともいえる25人の料理長が集まり1971年に創設された、フランス料理シェフの会。

近代フランス料理の祖オーギュスト・エスコフィエの弟子たちにより、エスコフィエが確立した近代料理術と伝統の継承と発展、調理技術の再教育などを目的としてフランスで設立された「エスコフィエ協会」の精神を基に、現在では約1800人の会員が所属する協会として幅広い活動を行っている。

京都ホテルオークラ総料理長 善養寺 明は、「日本エスコフィエ協会」の理事を務める。



京都ホテルオークラ総料理長 善養寺 明と
ピトレスク料理長 玉垣 雄一郎

※リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。

★本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当 松岡
京都市中京区河原町御池 TEL 075-254-2524 (直通)

<e-mail> m-matsuoka@kyotohotel.co.jp <HP> <http://www.kyotohotel.co.jp/>