

2018年10月22日
京都ホテルオークラ



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（月）～10月28日（日）

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、2018年10月22日（月）～10月28日（日）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」。“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”という信念のもと、エスコフィエの誕生日にあたる10月28日に合わせ、現在も世界同一のテーマのもと「エピキュロスの晩餐会」が世界各地で実施されています。

「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の善養寺明がこの「エピキュロスの晩餐会」の精神に賛同し、昨年、京都ホテルオークラでは初めて「ピトレスク」にて特別ディナーコースを提供。フランス料理文化の裾野をひろげるべく、本年も実施いたします。

本年は「エスコフィエ料理」全般がテーマ。約100年前に提唱された伝統のレシピに、現代のシェフが独自の感性を加えアレンジしたひと皿をお楽しみいただきます。

概要

【提供店舗】17階 スカイレストラン「ピトレスク」

【期間】2018年10月22日（月）～10月28日（日）

【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）



エピキュロスの晩餐会 ディナーコースより
「サーモンと鰻の燻製 ビーツのサラダ」（上）
「牛フィレ肉のトゥールヌド コルベール風」（下）

<コース内容>

● 仔鳩のカヌロン *Cannelons de pigeonneau*

肉をパイ生地で筒状に包んだエスコフィエの「カヌロン」をアレンジ。ドライフルーツ、ナッツ、カカオニブの風味が野趣あふれる仔鳩の味を引き立てます。薄く筒状に焼き上げたブリック生地が食感のアクセントに。

● サーモンと鰻の燻製 ビーツのサラダ *Saumon et anguille fumés et betterave en salade*

エスコフィエのレシピに登場した 3 つの食材を融合。桜チップで燻製にしたサーモンと鰻の身が爽やかなビーツの風味と好相性。現代風にキヌアをあしらい、食感に変化を与えたひと皿です。

● 舌平目のポーピエット ディエッポワーズ風 *Paupiettes de sole à la Dieppoise*

海に面したフランス・ノルマンディー地方の都市の名前を冠した一品。舌平目の身とムースを 2 層にして巻いた「ポーピエット」を、魚とムール貝の旨みを凝縮した白のソースで包み、海の恵みの味わいをたっぷりとお楽しみいただきます。

● 牛フィレ肉のトゥールヌド コルベール風 *Tournedos Colbert*

牛フィレ肉の身をベーコンで巻き、低温調理で柔らかく焼き上げたひと皿。パセリとエストラゴン、レモン果汁を使った「コルベール バター」にグレイビーソースで旨みと深みをプラス。肉汁の旨みを余すことなく楽しめるよう工夫をこらしたエスコフィエのレシピに合わせ、鶏を使ったクロックを添えてお召し上がりいただきます。横に添えたジャガイモやカリフラワーなど細部に至るまでエスコフィエへのオマージュを込めたひと皿です。

● 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*

[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ました。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」などと評されます。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ています。

[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ます。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」の理事を務めています。



京都ホテルオークラ総料理長 善養寺 明 (右) とピトレスク料理長 玉垣 雄一郎 (左)

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

本件リリースに関するお問い合わせ先

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

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / TEL: 075-254-2524 ・ FAX: 075-211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp