

2020年10月23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（木）～10月28日（水）

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、2020年10月22日（木）～10月28日（水）にスカイレストラン「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” 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、現在も世界各地で実施されています。

京都ホテルオークラでは、「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。フランス料理文化の裾野を広げるべく、2017年より「ピトレスク」にて期間限定のディナーコースを提供してまいりました。白トリュフやフォワグラ、オマール海老を贅沢に使い、伝統のレシピへのオマージュを込めた秋のひと皿をお楽しみいただきます。

概要

- 【提供店舗】スカイレストラン「ピトレスク」
(京都ホテルオークラ 17階)
- 【期間】2020年10月22日（木）～10月28日（水）
- 【時間】ディナータイム 17:30～20:00 (L.O.)
- 【価格】19,360円（消費税・サービス料込み）
- 【ご予約】TEL. 075-254-2535（ピトレスク直通）

[写真] エピキュロスの晩餐会 ディナーコースより

オマール海老を一尾丸ごと使った贅沢なひと皿。白ワインと香味野菜の出汁で火を入れ、オマール海老と魚の出汁の旨みたっぷりのソースを合わせています。黒トリュフとマッシュルームを合わせ、豊かな香りを纏った海老の風味と食感をお楽しみいただきます。



<コース内容> ★印がエスコフィエのレシピをアレンジしたメニュー

★ マカロニの白トリュフ風味 *Amuse-bouche :Macaroni aux truffes blanches*

チーズを使った濃厚なベシャメルソースを絡めたマカロニにほうれん草、菊芋のソテーを添えたひと皿。白トリュフを散らし、豊かな香りも愉しめる一品に仕上げました。

★ 鯖のマリネ ディエッポワーズ風 秋スタイル *Maquereux marinés à la Dipnoise en automne*

旬を迎え脂ののった鯖を、白ワインとワインビネガーで火を入れさっぱりとした味わいに。季節の野菜とともに、秋の風情をお愉しみいただきます。

★ オマール海老のカルディナル風 *Homard Cardinal*

★ ペルドローとフォワグラのシャリュトルーズ *Perdreau et foie gras en Chartreuse*

ヤマウズラとフォワグラを層状に重ね、ちりめんキャベツで包んでしっとりとした火を入れたひと皿。イエローワインで酸味をきかせたクリームソース、フォアグラの濃厚な風味がヤマウズラの肉の旨みを引き立てます。

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

● マロンとマスカット、巨峰のクーブ ヴァニラのグラス添え *Coupes Malmaison*

● 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(左)とピトレスク料理長 玉垣 雄一郎(右)

*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