



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

2017年1月
フランスから届いた瑞々しいホワイトアスパラガス、そして桜鯛など春の旬素材を
桜色のロゼシャンパーニュと共に。

トゥールダルジャン

「プランタン アン ロワール」

期 間：ランチ 2017年3月9日（木）～3月26日（日）※木～日限定
 ディナー 2017年3月8日（水）～4月25日（火）※月曜日定休
時 間：ランチ 12:00～（13:30 最終ご来店時間）
 ディナー 17:30～（20:30 最終ご来店時間）
料 金：ランチ ￥9,000 ￥15,000
 ディナー ￥18,000 ￥25,000
※いずれもお飲物、税金、サービス料別



写真：ランチメニューより

桜鯛のポワレ オゼイユソース フランス産ホワイトアスパラガスのヴィネグレット風味

トゥールダルジャン東京店（東京都千代田区紀尾井町 総支配人 クリスチャン ボラー）では、フランスのロワール地方をテーマに「プランタン アン ロワール」（ロワールの春）と題し、ランチを3月9日（木）～3月26日（日）の期間、ディナーを3月8日（水）～4月25日（火）の期間、提供します。

■フランスに春を告げるホワイトアスパラガスをはじめ春の旬素材を満喫する

ロワール地方などフランスから届くホワイトアスパラガスは瑞々しい旨味と甘味が魅力。まさにこの季節ならではの春の訪れを感じさせてくれる素材の一つです。“フランスの庭”と称される美しいロワール地方は温和な気候と豊かな食材に恵まれています。今回、エグゼクティブシェフ **Renaud Augier**（ルノー オージェ）とシェフパティシエ **Loïc Pivot**（ロイック ピヴォ）はこのロワール地方をテーマに新作料理をお届けします。表紙写真の「桜鯛のポワレ オゼイユソース フランス産ホワイトアスパラガスのヴィネグレット風味」は、春の海から届いた桜鯛を爽やかな酸味のあるハーブ“オゼイユ”と白ワインの軽やかなソースで召し上がっていただきます。

■春の美味の引き立て役として欠かせない桜色のロゼシャンパーニュ

軽やかな春の美味をさらに引き立ててくれるのは、美しく輝く華やかな桜色の「ロゼ」。シェフソムリエ野坂昭彦がセレクトしたフローラルでチャーミングな香り、気品、そして優美さを兼ね備えた大和撫子を思わせる淑やかなロゼシャンパーニュ「ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ」と共にぜひお楽しみください。

プランタン アン ロワール概要

期 間：	ランチ	2017年3月9日（木）～3月26日（日）※木～日限定
	ディナー	2017年3月8日（水）～4月25日（火）※月曜日定休
時 間：	ランチ	12:00～（13:30 最終ご来店時間）
	ディナー	17:30～（20:30 最終ご来店時間）
料 金：	ランチ	¥9,000 ¥15,000
	ディナー	¥18,000 ¥25,000

※いずれもお飲物、税金、サービス料別

本件に関するお問合せ先

ホテルニューオータニ

マネージメントサービス部 広報担当 岩崎 州彦、片桐 彩、湯本健太郎

k-iwasaki@newotani.co.jp a-katagiri@newotani.co.jp

yumoto@newotani.co.jp

TEL：03-3221-2631 FAX：03-3239-2629

〒102-8578 東京都千代田区紀尾井町 4-1

<http://www.newotani.co.jp/tokyo>