



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

2017年5月

トゥールダルジャンの400余年に亘る歴史の中で、ひととき華やかなエピソードとして
今も語り継がれている、“三人の皇帝による晩餐”が今年で150周年を迎えます。

トゥールダルジャン

「三皇帝の食卓」150周年

期 間：ランチ 2017年6月 1日（木）～6月18日（日）※木～日曜限定
 ディナー 2017年5月31日（水）～7月 4日（火）※月曜定休
時 間：ランチ 12:00～（13:30 最終ご入店）
 ディナー 17:30～（20:30 最終ご入店）
料 金：ランチ ￥9,000 ￥15,000 ￥22,000
 ディナー ￥18,000 ￥25,000 ￥32,000
※いずれもお飲物、税金・サービス料別



写真：（左上）三皇帝の晩餐のテーブルセッティング（右上）エグゼクティブシェフ ルノー・オージェ
（左下）フランス産エクルヴィス 紫アスパラガスのクロカンと甲殻のジュレ
（右下）宮崎マンゴー ポレンタのガトー仕立てとフロマージュのシャーベット

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、「三皇帝の食卓 150 周年」と題してディナーを 5 月 31 日（水）～7 月 4 日（火）、ランチを 6 月 1 日（木）～6 月 18 日（日）の期間にお届けします。

「三皇帝の晩餐」の舞台となった「カフェ・アングレ」とは

今日のトゥールダルジャンは 19 世紀のフランスにおける二大レストランから生まれました。一つは当時の貴族の館と言われた「トゥールダルジャン」。もう一つは、トゥールダルジャンの 400 余年の歴史の中でも、ひととき華やかなエピソードとして今も語り継がれている歴史的な晩餐「三皇帝の晩餐」の舞台となった名門レストラン「カフェ・アングレ」。この二つのレストランの子息と令嬢が結婚したことによって、二つの店は一つになり、現在のトゥールダルジャンとなりました。その後、「カフェ・アングレ」の建物はオスマン男爵によるパリ市街大改造計画に伴い 1914 年に取り壊されましたが、「カフェ・アングレ」の財産であった偉大なワインセラーは、そのままトゥールダルジャンに引き継がれ、現在も約 35 万本を誇る世界有数のセレクションを誇るセラーとして知られています。

1867 年 6 月 7 日の夜、「カフェ アングレ」で繰り広げられた「三皇帝の晩餐」

1867 年 6 月 7 日の夜、ロシア皇帝アレクサンドル 2 世と皇太子、ドイツ皇帝ウィリアム 1 世が当時の「カフェ・アングレ」で晩餐を楽しみました。プライベートで三人の皇帝が同じ食卓を囲むというのは当時でも非常に珍しい出来事であり、今もこの史実が「三皇帝の晩餐」として語り継がれています。後日談としてロシア皇帝は、その日のメニューに載っていなかった好物のフォアグラを所望されましたが、当時のオーナーであったクロード・バーデル（現トゥールダルジャンのオーナーの曾祖父）は「冬までお待ちいただければ、最高のフォアグラをお届けいたします」と皇帝に約束し、やがて冬になるとバーデル自らロシアまで絶品のフォアグラを持って皇帝に届けました。こうして皇帝の信頼を得たことをきっかけに、後にバーデルは宮廷における食とワインの総責任者という大役を任されました。

シェフ、ルノー・オージェが「三皇帝の晩餐」にインスピレーションを得て登場した新作料理

■フランス産エクルヴィス 紫アスパラガスのクロカンと甲殻のジュレ

“三皇帝”のひとり、ロシア皇帝に因んでロシアの誇る食材のスモークサーモンとキャビアを主役として、「カフェ・アングレ」で供されていた“クロード・バーデル”と名付けられたスープからヒントを得て、冷製のバヴァロアにアレンジしてエクルヴィスに添えています。

■舌平目のファルシ 芳醇な白ワインのソース アドルフ デュグレレ風

当時の「カフェ・アングレ」のシェフ、アドルフ デュグレレによる料理、“舌平目のファルシ”を現代向けに昇華させた一皿。

「三皇帝の晩餐」150周年記念パーティー [6月10日(土)開催]

今年迎える「三皇帝の晩餐」150周年を記念して、エグゼクティブシェフ ルノー・オージェとシェフパティシエ ロイック・ピヴォによる料理を、この一夜の為にをご用意させていただく特別なワインと共に楽しみいただきます。「三皇帝の晩餐」においてアレクサンドル2世の特別な要望をきっかけに誕生したシャンパーニュ“ルイ・ロデレールクリスタル”2006年のマグナムボトルをはじめ、ブルゴーニュのグランクリュ“シャルム・シャンベルタン”、そして当時の晩餐で三人の皇帝に供された“シャトーマルゴー1847年”から150年後の“シャトーマルゴー1997年”、フィナーレは世界最高の貴腐ワイン“シャトー・ディケム2003年”をご用意します。一夜限りのプレミアムなディナーパーティーをご堪能ください。

「三皇帝の食卓」150周年概要

期 間：ランチ 2017年6月1日(木)～6月18日(日) ※木～日曜限定
 ディナー 2017年5月31日(水)～7月4日(火) ※月曜定休
時 間：ランチ 12:00～(13:30最終ご入店時間)
 ディナー 17:30～(20:30最終ご入店時間)
料 金：ランチ ¥9,000 ¥15,000 ¥22,000
 ディナー ¥18,000 ¥25,000 ¥32,000
 ※いずれもお飲物、税金・サービス料別
ご予約・お問合せ：Tel. 03-3239-3111 (トゥールダルジャン直通)

「三皇帝の晩餐」150周年記念パーティー概要

日 程：6月10日(土)
時 間：17:30～(20:30最終ご入店時間)
料 金：¥70,000 (お料理、お飲物、税金・サービス料共)
ご予約・お問合せ：Tel. 03-3265-2258 (パーティーお申込み専用番号)

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 k-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>