

News Release

報道関係各位

2018 年 10 月 5 日

フレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」
魅惑の「白トリュフフェア」を 12 月中旬まで開催。

ハイアット リージェンシー 東京のフレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」では、2012 年の初開催以来、年を追うごとにファンを増やし続けている、魅惑の「白トリュフフェア」を 12 月中旬まで開催します。今年は良質な白トリュフが届くとの報せもあり、例年よりも時期を早めての開催が決定いたしました。ランチは 10 月 4 日(木)から、ディナーと予約限定の白トリュフコースは 10 月 11 日(木)からスタートいたします。

期間中は、トリュフの中でも最高級と言われ、宝石にもたとえられるイタリア産白トリュフのスライスを、ランチやディナーコース、ア・ラ・カルト料理にトッピングしてお楽しみいただけます。また、昨年に引き続き、予約限定の白トリュフコース(全8品)もご用意。このコースでのみお楽しみいただける前菜「胡桃とパセリのラヴィオリ セツブ茸のロティ」は、お客様の目の前で白トリュフをスライスいたします。

秋から初冬にかけての贅沢なひとときに、高貴で芳醇に広がる最高級白トリュフの香りと味わいを心ゆくまでご堪能ください。

～ 白トリュフのトッピングでお楽しみいただけるメニュー(例) ～



ランチコースの前菜
「カボチャのロティとフレッシュなハーブ クラッタとフェセル」

干し草やハーブバターを詰めたカボチャをまるごとロースト。「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」の秋冬の定番人気メニューです。



ディナーコースの肉料理
「アントルコートのグリエ ポテトのミルフィーユ」

アントルコート(牛のリブロース)に備長炭の香りに移しながら火入れし、パセリ、アンチョビ、マスタードなどで仕上げたソースと、こんがり色よく焼いたポテトのミルフィーユを添えた一品。

【イベント詳細】

「白トリュフフェア」

期 間 2018 年 10 月 11 日(木)～12 月中旬(予定) 祝日を除く火・水曜日定休

* 開催期間は、白トリュフの収穫期間やクオリティーにより変更となる場合がございます。

時 間 12:00～13:30 / 18:00～20:30

料 金 トッピング 4g:

¥6,000(7,128)

* ランチ・ディナーコース、ア・ラ・カルト料理に白トリュフのスライスをトッピングいたします。

* 白トリュフは 1g¥1,500(1,782)単位で追加していただけます。

白トリュフコース〈予約限定〉:

¥26,000(30,888): 白トリュフ料理 2 品(計 8g)を含む全 8 品

ひとつまみの喜び/分かち合う楽しみ/胡桃とパセリのラヴィオリ セップ茸のロティ/蟹とひよこ豆/
アントルコートのグリエ ポテトのミルフィーユ/セルからシュクルへ/小菓子/秋の味覚

¥32,000(38,016): 白トリュフ料理 3 品(計 12g)を含む全 8 品

ひとつまみの喜び/分かち合う楽しみ/胡桃とパセリのラヴィオリ セップ茸のロティ/蟹とひよこ豆/
アントルコートのグリエ ポテトのミルフィーユ/パルミジャーノ・ヴァッケ・ロッセのリオレ/小菓子/
秋の味覚

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

* お飲物は料金に含まれておりません。

URL http://www.troisgros.jp/cmt/events/white_truffles_2018/

【ご予約・お問い合わせ】

フレンチレストラン「キュージーン[s] ミッシェル・トロワグロ」

東京都新宿区西新宿2-7-2 ハイアット リージェンシー 東京 1F

10:30～21:30(祝日を除く火・水曜日は定休日のため、受付は17:00までとなります。)

T 03 3348 1234(代表) www.troisgros.jp

【この件に関する取材などのお問い合わせ】

フレンチレストラン「キュージーン[s] ミッシェル・トロワグロ」

コミュニケーションマネジャー 滝口

T 03 5321 3915(直通)

t-takiguchi@hyattregencytokyo.com

ハイアット リージェンシー 東京

マーケティング課長 野崎

T 03 5321 3523(マーケティング課直通)

k-nozaki@hyattregencytokyo.com

フレンチレストラン「キュージーン[s] ミッシェル・トロワグロ」

1968 年より 50 年にわたり、「ミシュランガイド」の 3 つ星に輝き続けるフランスの「トロワグロ(Troisgros)」。その 3 代目オーナーシェフであり、フランスの料理専門雑誌「ル・シェフ(Le Chef)」の「2018 年世界のトップシェフ 100」の 1 位に選出されたミッシェル・トロワグロ(Michel Troisgros)の名を冠した海外で唯一のレストラン。2006 年 9 月にハイアット リージェンシー 東京にオープンし、2018 年に 12 周年を迎えた。「ミシュランガイド東京」では初版 2008 年版より 11 年連続で 2 つ星の評価を受けている。2012 年 8 月より、ギヨーム・ブラカヴァル(Guillaume Bracaval)がエグゼクティブシェフを務める。