

News Release

報道関係各位

2019年6月3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」
オーストラリア産「ウィンター黒トリュフ」を、6月6日より提供開始。

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、2019年6月6日(木)より、オーストラリアから届く最高級ウィンター黒トリュフのご提供をスタートいたします。

冬に収穫の時期を迎える黒トリュフ。これから冬に向かうオーストラリアでは、6月から7月が黒トリュフの最盛期となります。この時期オーストラリアから最高の状態で届く芳醇な黒トリュフは、本場フランス産にも引けを取らないクオリティーです。

この黒トリュフを、エグゼクティブシェフ ギヨーム・ブラカヴァルが厳選した日本の夏の食材と掛け合わせでご提供します。新たな魅力を、ランチ・ディナーコース、ア・ラ・カルト料理へのトッピングにて、どうぞ心ゆくまでご堪能ください。



黒トリュフ料理(イメージ)

【イベント詳細】

オーストラリア産ウインター黒トリュフ

期 間 2019年6月6日(木)~7月末(予定)

*祝日を除く火・水曜日定休

*開催期間は、黒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 / 18:00~20:00

*営業時間中のお好きな時間にご予約ください。

料金・内容

トッピング

コースメニュー(6g):¥3,000(3,662)

ア・ラ・カルト(9g):¥4,500(5,492)

*ランチ・ディナーコース、ア・ラ・カルト料理に黒トリュフをトッピングいたします。

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

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

【ご予約・お問い合わせ】

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」

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

11:00~21:00(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「キュージーヌ[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 北野、窪田

T 03 5321 3523(マーケティング課直通)

m-kitano@hyattregencytokyo.com, s-kubota@hyattregencytokyo.com

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」

1968年より50年以上にわたり、「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12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。