

2019 年 11 月

「TABLE 9 TOKYO」の 2 周年を記念して、シェフのスペシャルディナー開催

品川プリンスホテル

ニューヨークのミシュラン 2 つ星シェフ

ガブリエル クロイター

GABRIEL KREUTHER氏を「TABLE 9 TOKYO」に招聘

【期 間】2019 年 12 月 3 日(火)～5 日(木)

品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪4-10-30、総支配人:橋本哲充)は、ホテル最上階の「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO(以下、TABLE 9 TOKYO)」にて、同レストランの2周年を記念したシェフ招聘イベント「GABRIEL KREUTHER SPECIAL DINNER」を2019年12月3日(火)から5日(木)の3日間限定で開催いたします。

ニューヨークの巨匠、ガブリエル・クロイター氏はマンハッタンのみシュラン 2 つ星フレンチレストラン「GABRIEL KREUTHER」のオーナーシェフで、TABLE 9 TOKYO での招聘イベントは、昨年に続き今年で 2 年目となります。ガブリエル・クロイター氏が幼少期を過ごしたフランスのアルザスでの体験や、ニューヨークの数々の有名レストランで腕を磨いた料理等からインスピレーションを得たメニュー等、シェフが得意とする「テーブルサイドサービス」を体感するスペシャルディナーをお楽しみいただけます。

五感で楽しめる演出を取り入れたガブリエル・クロイター氏ならではの卓越した料理とともに、東京の夜景を眺望できる「TABLE 9 TOKYO」で過ごす大人のナイトタイムをご提案いたします。



料理 イメージ



ガブリエル・クロイター氏

TABLE 9 TOKYO 2nd ANNIVERSARY 「GABRIEL KREUTHER SPECIAL DINNER」 概要

【場 所】「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」 TOKYO FUSION DINING

品川プリンスホテル メインタワー39F

【期 間】2019 年 12 月 3 日(火)～5 日(木)

【時 間】5:30P.M.～10:00P.M. (L.O. 8:30P.M.)

【料 金】1 名さま ¥28,000 ※1 日 80 名さま限定

【U R L】https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/event/contents/gabriel_special2019/

【ご予約・お問合せ】レストラン総合予約 TEL 03-5421-1114 (受付時間 9:30A.M.～8:00P.M.)

©本件に関する報道各位からのお問合せは
株式会社プリンスホテル 高輪・品川マーケティング戦略
TEL: 03-3447-1133(直通) FAX: 03-3473-1115

 Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

【GABRIEL KREUTHER SPECIAL DINNER】 MENU

◆シェフからのおもてなしアミューズ 4 種

◆フォアグラのテリーヌとマルコナ・アーモンドのプラリネ、フルーツのピクルス、
ゲヴェルトトラミネールのジュレ、バナナ・パン・デピス

◆キャビア、蟹、柚子クリーム

◆シェフこだわりの卵、セルリアックと舞茸のエマルジョン

◆帆立貝のヴァプールと栗のシュペッツレ・メイソンジャー入り、雲丹のエスプーマ

◆真鱈のチョリソー添え、白インゲン豆のピューレ、シェリーヴィネガーソース

Choice of

◆干し草で燻製させた鴨肉のルーアン風ソース

または

◆和牛のストリップロイングリルとショート・リブのブレゼ ローストした牛蒡、
ヘーゼルナッツ、赤ワインソース

Choice of

◆キャラメルチョコレートパルフェ“胡麻のハルヴァ”柚子のソルベ

または

◆マンゴーのカルパッチョ、“パンナコッタ”、エキゾチックな 10 種フレーバーのソース

※当日のシェフのインスピレーションにより、内容が変更になる場合がございます。



テーブルパフォーマンス イメージ



料理 イメージ



昨年の様子



DINING & BAR TABLE 9 TOKYO 内観



ガブリエル・クロイター氏

「GABRIEL KREUTHER」店内

◆ガブリエル・クロイター氏プロフィール◆

1969 年フランスのアルザス出身。フランスで磨いた技術とともにニューヨークへ渡り、数々の有名レストランで料理長を務め、現在はニューヨークミッドタウンの一等地にレストランとチョコレートショップを構える。2009 年に「料理界のアカデミー賞」と呼ばれるジェームズ・ビアード財団賞において、ベストシェフを受賞。ニューヨークタイムズでも 3 つ星を獲得し、ミシュラン 2019・2020 と 2 年連続でミシュラン 2 つ星を獲得したスターシェフ。彼の卓越した技術と完璧なサービスは、アメリカを代表するレストランとして評価されている。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時に 13%のサービス料を加算させていただきます。
※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。
※仕入れの状況により、食材メニューに変更がある場合がございます。※写真はイメージです。
※上記内容はリリース時点(11 月 6 日)の情報です。