

2026年5月

国内外のフランス料理コンクールで数々の受賞歴のある新料理長によるスペシャルディナーコース

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

新料理長 吉本憲司が贈る2夜限定 地中海への食の旅

## 「The First Voyage ～Ma Cuisine Méditerranée～」開催

期 間：2026年6月29日(月)、6月30日(火)

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町1-2 総支配人:芝田尚子)は、新たに当ホテルの料理長に就任した吉本憲司が贈る、2夜限定のスペシャルディナーイベント「The First Voyage ～Ma Cuisine Méditerranée～」を、2026年6月29日(月)と6月30日(火)に開催いたします。

2008年にエスコフィエ・フランス料理コンクールにおいて当時国内最年少で優勝するなど国内外のフランス料理のコンクールで数々の受賞歴を持つザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町の料理長 吉本憲司(よしもと けんじ)がお届けする、就任後初となる本フェアのテーマは“Ma Cuisine Méditerranée(私の地中海料理)”です。南フランスの星付きレストランで研鑽を重ねた吉本が、自身の料理人人生のターニングポイントとも言える地中海の美しく豊かな食文化を、現代的かつクリエイティブな感性で表現しました。東京にいながらにして、まるで美しい海原をめぐるような特別な美食航海(Voyage)をお楽しみいただけます。



## The First Voyage ～Ma Cuisine Méditerranée～

## 新料理長 吉本憲司が贈る2夜限定の美食航海 &lt;Ma Cuisine Méditerranée&gt;

新料理長 吉本憲司の技と感性が光る、2夜限りの特別なディナーコースです。コースでは、南仏ニースの華やかなお祭りをイメージした「オマール・ブルーとボタン海老のサラダ”カルナヴァル・ド・ニース”」や、地中海の伝統料理をアレンジした「真鱈のコンフィ 干鱈のラグー”エストカフィカーダ”」など、一皿ごとにストーリーが息づく渾身のメニューをご用意いたしました。フランス・シストロン産の希少な仔羊を用いたメインディッシュなど、五感を刺激する全8皿をお楽しみいただけます。美しい夜景を望める空間の中で、地中海の風を感じる美食の旅へご案内いたします。

日 時：2026年6月29日(月)、30日(火)※2日間限定  
5:30P.M.～10:00 P.M.

レストラン：All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)

料 金：1名さま ¥22,000 ワインペアリング ¥30,000



## Menu

- ・アミューズ・ブーシュ
- ・オマール・ブルーとボタン海老のサラダ “カルナヴァル・ド・ニース”
- ・アオリイカのヴェイノワーズ “バエリア” 檸檬のアクセント
- ・アーティチョークとツブ貝のグレット
- ・真鱈のコンフィ 干鱈のラグー “エストカフィカーダ”
- ・フランス・シストロン産の仔羊 クスクス・メディテラネ
- ・果実の“ピニャコラーダ”
- ・タルト・ア・ロランジュ ラベンダーの香り プーニュ・カルナヴァル
- ・小菓子

## 吉本 憲司 プロフィール

2011年に渡仏。南フランス・ニースの1つ星レストラン「KEISUKE MATSUSHIMA」やマントンの3つ星レストラン「MIRAZUR」にて経験を積む。帰国後、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイを経て、2021年に現在の株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイドに入社、軽井沢 浅間プリンスホテル、グランドプリンスホテル高輪にて料理長を歴任。2026年、ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町の料理長に就任。伝統を尊びながらも、常に革新的な一皿を追求し続けている。

## 主な受賞歴:

2008年「第4回 エスコフィエ・フランス料理コンクール(東京)」優勝(※当時日本人最年少)

2009年「第1回 エスコフィエ国際料理コンクール(スイス・ジュネーブ)」4位

2016年「第50回 ル・テタンジュ国際料理賞コンクール・ジャポン(東京)」優勝

2016年「第50回 ル・テタンジュ国際料理賞コンクール・インターナショナル(パリ)」3位

※上記料金には、消費税が含まれております。(サービス別途15%) ※上記内容は、リリース時点(5月29日)の情報であり、営業時間や仕入れ状況により、変更がある場合がございます。最新の情報はホテルのホームページをご覧ください。※写真はイメージです。※当社のレストランなどにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは  
ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 セールス&マーケティング  
TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179  
URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>

