

2016年8月

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 開業記念企画

ニューヨークのスターシェフ「デイヴィッド・ブーレイ氏」を招聘し

## 「The Bouley Magic Night」を3日間限定で開催

期間：2016年9月26日（月）～28日（水）

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:大森伸翁)は、ホテル開業を記念し、オールディーダイニング「オアシスガーデン」にて、ニューヨークの名門フレンチレストラン「Bouley」を率いるスターシェフ、デイヴィッド・ブーレイ氏を招き、ホテル初の料理フェア「The Bouley Magic Night」を2016年9月26日(月)～28日(水)の3日間開催いたします。

デイヴィッド・ブーレイ氏は1985年から30年間、一貫してニューヨークのレストランシーンを牽引しているスターシェフで、旗艦店「Bouley」はオープン以来、移転を経つつ何度もミシュランの星を獲得し、ニューヨーク発祥のザガッドでも前人未踏の30点満点中29点を連続獲得するなど、多くのニューヨーカーを魅了してきました。

同氏の料理は、和食にも通じる穏やかさと食材の鮮やかさを取り入れる料理を特徴とし、日本の食材を含め、世界中の新しい食材を大胆に取り入れています。またオープン当時ニューヨークでも初めての試みだったシェフズ・ティスティング・メニュー(お任せコース)は毎日即興でメニューが変わる離れ業で、供されるものすべてが魔法のような美味ということから「ブーレイ・マジック」と称されています。

さらに同氏は、今秋をもって「Bouley」を休業し、トライベッカ地区内の移転計画を発表しており、数年間とみられる移転準備期間中に武者修業として日本各地を訪問する予定です。この度、休業に先駆け来日のうえ、ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 総料理長 高橋慶太とのコラボレーションにより、最新のニューヨークのフレンチメニューを紹介します。



フレンチレストラン「Bouley」オーナーシェフ  
David Bouley (デイヴィッド・ブーレイ)

1988年 独立して現在の旗艦店となる「Bouley」をニューヨーク トライベッカに開店  
ニューヨークタイムズで最高の四つ星、ザガッドにて30点中29点を連続獲得  
→ 一次閉店

1997年 「Bouley Bakery」とオーストリア料理店「Danubu」を開店

2008年 現在の旗艦店「Bouley」を開店

2011年 辻調理師専門学校の辻芳樹とともに和食店「プラッシュストローク」を開店

2014年 ザガッドにて再び29点を獲得(ニューヨークレストラン中トップ)

2015年 ザ・プリンス パークタワー東京にてフェア開催



ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 総料理長  
高橋 慶太 (タカハシ ケイタ)

1982年 プリンスホテルに入社後、東京プリンスホテルにて調理を担当  
(仕込み・宴会調理に配属)  
その後、フレンチレストラン「ボーセ・ジュール」、グリルキッチンなどを経験

2007年 ザ・プリンス パークタワー東京の開業プロジェクトを担当、その後宴会料理長

2012年 ザ・プリンス 箱根芦ノ湖 総料理長

2015年 紀尾井町プロジェクト開業準備室(調理)担当

2016年 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町総料理長

◎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 プロモーション部

TEL: 03-5928-1154(直通) FAX: 03-5928-1514

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 事業戦略(マーケティング)

TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179

## 「The Bouley Magic Night」概要

【レストラン】 オールディダイニング オアシスガーデン  
【場 所】 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 36階  
【提供期間】 2016年9月26日(月)~28日(水)  
【提供時間】 5:30P.M.~11:00P.M.  
 (ラストオーダー 9:30P.M.)  
【料 金】 ディナーコース 1名さま ￥35,000  
【メニュー】



オアシスガーデン(内観)

- アミューズブーシュのカナッペ グルテンフリーの吉野葛のチップの上にアリゴと黒トリュフのペーストを載せて
- 利尻島・思縁の北紫雲丹をニューヨーク「ビッグアップル」のクラウドとブーレイ特選キャビアを載せて
- 9年前からの Bouley シグネチャー料理「出汁とトリュフ」の餡でいただく芳醇な蟹のフラン
- ★ 特選赤座海老を今回のために用意した Bouley の新作オーシャン・ハーバル・ブロスで
- ★ 季節の日本のお魚を手作りのアーモンドバター&カルーアのソースと金柑のピューレで
- ★ ポワレしたやわらかいラビットを無花果とケッパーのソースで 24ヵ月熟成のコンテとトリュフのムースリー
- ★ 熟成和牛に生の松茸を散らして 鹿児島・壺づくり純米黒酢とロースト・オニオン・シロップの甘酸っぱいソースで
- オルガニックのアボカドをパイナップルと山葵のソルベとともに
- ヴィーガンのチョコレート・デザート パッションフルーツとレモングラスのジュレ、ココナッツのソルベ
- コーヒー または 紅茶

★マークのメニューは日本初公開の特別メニューです。

※上記のコースメニューは Bouley のスペシャリティで構成しておりますが、シェフ David Bouley の  
当日のインスピレーションと食材の選択によって変更になる場合がございます。

※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料 10%を加算させていただきます。

※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。

※食材によるアレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

### ◆ 宿泊プラン

【The Gallery Collection】 The Bouley Magic Stay

期 間 :2016年9月26日(月)~28日(水)

料 金 :1室2名利用時(1名さま) 31,698円より

内 容 :1泊、朝食、消費税、サービス料

※宿泊税は含まれておりません。

※ The Bouley Magic Night は含まれておりません。

備 考 :The Bouley Magic Night をご予約いただいた方限定の宿泊プランです。

お客様からのご予約・お問合せは

■ ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

レストラン予約 TEL: 03-3234-1136 (受付時間 10:00A.M.~8:00P.M. 土休日は 7:00P.M.まで)