



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2019年5月9日
株式会社パレスホテル

1964年創業フランス料理「クラウン」閉店と、新たにアラン・デュカス氏をパートナーに迎えた フランス料理「Esterre(エステール)」オープンのお知らせ

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)は、2019年7月28日(日)をもってフランス料理「クラウン」を閉店し、新たにフランス料理界の巨匠であるアラン・デュカス氏をパートナーに迎えたレストラン、フランス料理「Esterre(エステール)」を2019年11月1日(金)にオープンいたします。パリの最先端のトレンドを吸収しながらも、日本のテロワール(土壌や気候などのその土地が持つ個性)を存分に活かし、旬の素材を最大限に引き出した日本ならではの唯一無二となるフレンチファインダイニングが誕生します。

フランス料理「Esterre」は、“大地と海の出会いの物語を紡ぐ場所”をコンセプトにしたフレンチファインダイニングです。フランス料理に忠実でありつつ、日本の大地と海の恵み、そしてその大切さを表現するメニューを提供してまいります。

◆パレスホテル東京 総支配人 渡部勝より

最上質のホテル・ファインダイニングをフランス料理のフィールドで実現することを目指すにあたって、ミシュラン 3 つ星のホテル・ファインダイニングをパリやモナコ、ロンドンで実現している実績と経験を有するアラン・デュカス氏が、日本の四季の食材を十分に活かしたフランス料理を表現できる最良のパートナーと考えました。デュカス氏は数年前から東京滞在時はパレスホテル東京を定宿とし、お互いが相思相愛であったこともパートナーとしてプロジェクトを進める大きな原動力になり、強いご縁を感じました。フランス料理界をリードするアラン・デュカス氏と共に、国内・海外のゲストが最上質の体験をし得るホテル・ファインダイニングを実現させ、ホテルブランドのプレゼンスを更に高めていくことを目指してまいります。

◆アラン・デュカス(Alain Ducasse)氏より

日本とフランスは目に見える形での文化は異なっていますが、その根底には、最上の“おもてなし”を提供することで、ゲストに最高に幸せな瞬間を味わって頂きたい、という共通の思いがあると信じています。パレスホテル東京と共に、フランス料理「Esterre」を通じて、ヘルシーで洗練されたコンテンポラリーなフランス料理をご提供出来ることをとても誇りに思っています。



店内イメージ



左からアラン・デュカス氏、渡部勝

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>
パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>
最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当:清水徹也、久保菌
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp