



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2024年11月6日
株式会社パレスホテル

日本の豊かな地域文化の魅力をお届けするイベント
「Essence of Japan –北陸シリーズ・富山県–」開催

開催日時：2025年2月12日(水) 18:00 受付/18:30 開宴



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、北陸・富山県のレストラン「Cuisine régionale L'évo(キュイジーヌ・レジョナル・レヴォ)」とのコラボレーションイベント「Essence of Japan –北陸シリーズ・富山県–」を2025年2月12日(水)に開催いたします。

2022年より「最上質の日本」の提供を目指し展開する「Essence of Japan」。その第四弾として「北陸シリーズ」と題した北陸3県の食をテーマとしたディナーイベントを3回にわたり開催しており、今回スポットを当てる富山県が、福井県、石川県と続いたシリーズの最後を飾ります。

本ディナーイベントには、富山県南砺市利賀村より、近隣地域の食材やインテリアなど細部にわたって富山の美食にこだわり、五感でその土地ならではの料理を体感できる「Cuisine régionale L'évo」のオーナーシェフ 谷口 英司(たにぐち えいじ)氏を迎え、パレスホテル東京の総料理長 齋藤 正敏(さいとう まさとし)と一夜限りの饗宴を開催いたします。料理に合わせて、1893年に創業した富山県を代表する「榊田酒造店」の日本酒「満寿泉(ますいずみ)」と、富山県氷見市で「北陸が生む美しいワイン造り」を目指すワイナリー「SAYS FARM(セイズファーム)」のワインをお楽しみいただける、本イベントでしか味わえない特別ディナーをご提供いたします。

イベント当日の冷前菜、肉料理は「L'évo」のシェフ 谷口氏が担当。魚料理、デザートはパレスホテル東京の総料理長 齋藤が担当するほか、アミューズ ブーシュは共作し、温前菜は「L'évo」とパレスホテル東京が一品ずつ担当いたします。お飲み物は「榊田酒造店」の純米大吟醸と貴醸酒、「SAYS FARM」の100%自社原料のみの葡萄で作られたワイン3種類が食事を彩ります。

谷口氏は、国内外で修行を重ね2014年に「L'évo」を立ち上げ、2017年、2022年にはゴ・エ・ミヨの「今年のシェフ賞」に選出されています。2020年、富山県南砺市に店舗を移転オープンし、ミシュランガイド北陸2021特別版で二つ星として掲載されました。天然の山菜やシェフ自ら捌いたジビエを使用するなど、真の地産地消を追求した一皿ひとさらをぜひご堪能ください。

パレスホテル東京はブランドコンセプトの「美しい国の、美しい一日がある。」をもとに、日本のホテルだからこそ提供できる「最上質の日本」をこれからも発信してまいります。



PALACE HOTEL TOKYO

●日本の豊かな地域文化の魅力を発信するイベント「Essence of Japan」

「最上質の日本」の提供を目指すパレスホテル東京はその魅力をお客様にお届けすべく、日本ならではの様々な文化にクローズアップしたイベントを2022年から開催しております。第一弾は、各地で名高い日本の名旅館とのコラボレーションディナーを開催。第二弾では書道や錦織物(にしきおりもの)など、各界の宗匠(そうしょう)をお迎えし、日本が持つ素晴らしい伝統文化に触れながらお食事をお楽しみいただきました。第三弾では南アルプスの名水で育まれたこだわりの食材をふんだんに取り入れた、山梨県の魅力溢れるディナーイベントを実施。そして第四弾は「北陸シリーズ」と題し、2024年2月に福井県、8月に石川県を取り上げ、そして2025年2月にはシリーズの最後を飾る富山県をテーマにその土地ならではの食体験をお届けいたします。

●「Essence of Japan - 北陸シリーズ・富山県 -」開催概要

- 日時 : 2025年2月12日(水) 18:00 受付/18:30 開宴
場所 : パレスホテル東京 2F 宴会場「葵」
予約開始日 : 2024年12月2日(月)より
※THE PALACE CLUB 会員様は、2024年11月7日(木)より先行予約を承ります。
料金 : 50,000円(お食事・お飲み物含む) ※サービス料15%・消費税込
URL : <https://www.palacehoteltokyo.com/essence-of-japan/toyama/>
お問い合わせ : 03-3211-5326 (パレスホテル東京 イベント受付)
※受付時間 10:00~18:00、土・日・祝日を除く
企画・協力 : 株式会社はじまりの食卓 宮下 大輔氏
* 売上げの一部は、日本赤十字社へ寄付させていただきます。
* 本イベントは富山県の山の恵みを使用したお料理をご用意しております。
誠に勝手ながらジビエ料理のご変更はいたしかねますので予めご了承ください。

●料理 メニュー内容

・アミューズ ブーシュ <L'évo/パレスホテル東京の共作>

L'évo

「山羊のチーズを練り込んだグジェール」

「仔熊とモクズ蟹の包み焼き」

「熊の手と鹿の血で作ったクロケット」

パレスホテル東京

「富山産白えびとバイ貝のタルトレット」

「富山産大蕪のブランマンジェ 唐墨 生雲丹」



アミューズ ブーシュ
<L'évo/パレスホテル東京の共作>

・冷前菜 <L'évo シェフ 谷口 英司氏>

「炭で軽く炙った水ダコと自家製キャビア」

薄くスライスした水ダコに炭の香りを纏わせて、レヴォ・ファームで育った素麺南瓜と合わせました。自家製キャビアは、チョウザメを丸ごと取り寄せて卵を取り出し、最適な塩加減でお作りしています。



冷前菜 炭で軽く炙った水ダコと自家製キャビア



PALACE HOTEL TOKYO

・温前菜① <パレスホテル東京 総料理長 齋藤 正敏>

「富山産真鱈白子のフリット サラダのブーケ トリュフのヴィネグレット」

富山産白子のフライの上にトリュフをあしらいました。白子のクリーミーな味わいとトリュフ特有の芳醇で深みのある香りが調和する、贅沢な一品です。



温前菜① 富山産真鱈白子のフリット サラダのブーケ トリュフのヴィネグレット

・温前菜② <L'évo シェフ 谷口 英司氏>

「大門素麺(おおかどそうめん)/フキノトウオイル」

L'évo のスペシャリテ。半生麺の大門素麺をアルデンテに茹でて、富山県黒部市の山羊のチーズのスープとともにご用意いたします。仕上げにかけるフキノトウオイルの香りと合わせてお楽しみください。



温前菜② 大門素麺/フキノトウオイル

・魚料理 <パレスホテル東京 総料理長 齋藤 正敏>

「富山産キジハタと紅ズワイ蟹 エカイユ仕立て 小松菜のクーリ」

やさしく蒸し、旨味と甘味を最大限に引き出したキジハタと紅ズワイ蟹を、貝の出汁をベースにした小松菜のクーリによって上品な味わいに仕上げました。魚の鱗に見立てた椎茸が、食感と風味に深みを出す逸品です。



魚料理 富山産キジハタと紅ズワイ蟹 エカイユ仕立て 小松菜のクーリ

・肉料理 <L'évo シェフ 谷口 英司氏>

「仔猪のロースト 完熟山椒の香り」

炭火でローストした仔猪を、季節の野菜と一緒に楽しみいただきます。鹿、猪、熊といったジビエからじっくりと作り上げたソースと、完熟山椒の香りを添えてご用意いたします。



肉料理 仔猪のロースト 完熟山椒の香り

・デザート <パレスホテル東京 総料理長 齋藤 正敏>

「あんぼ柿とマンゴのタタン 榎田酒造店貴醸酒のグラス」

昔ながらの製法で味を引き出した富山県南砺市「さくさく村」のあんぼ柿と、相性の良いマンゴを使いタルトタタン風に。榎田酒造店の香り高い貴醸酒を使ったアイスクリームをアクセントに合わせたデザートです。



デザート あんぼ柿とマンゴのタタン 榎田酒造店貴醸酒のグラス

●ドリンク 内容

- ・ローラン ペリエ ブリュット L'évo Special arrange
- ・SAYS FARM SAUVIGNON BLANC 2023
- ・榎田酒造店 満寿泉 純米大吟醸 スペシャル
- ・SAYS FARM PRIVATE RESERVE CHARDONNAY 2021
- ・SAYS FARM YOKAWA ROUGE 2021
- ・榎田酒造店 満寿泉 貴醸酒





PALACE HOTEL TOKYO

●Cuisine régionale L'évo オーナーシェフ 谷口 英司(たにぐち えいじ)氏

1976年、大阪府生まれ。料理人一家に育ち、幼い頃から料理人を目指す。高校卒業後に就職したホテルでフレンチと出会い、国内外の様々なレストランで経験を積み重ねる。2010年富山に移り、2014年「レヴォ」を立ち上げる。2020年、富山県南砺市利賀村にてオーベルジュとして移転オープン。ミシュランガイド北陸2021特別版では二つ星にて掲載。ゴ・エ・ミヨ2022で2017年に続き2度目の「今年のシェフ賞」を受賞。



●柘田酒造店

1893年創業の柘田酒造店は、いままでの満寿泉の伝統を守りながら、脈々と受け継がれている革新力を発揮し、さらに良い酒を模索し続けている。そして常に原点に立ち返り、「水と米でどこまでできるか？」という命題を徹底追及しながら、世界に通じる酒造りを目指している。



●SAYS FARM

SAYS FARMは、100%自社原料のみの葡萄を使用し、醸造、熟成、瓶詰めまで行う、この土地が生み出す、この土地らしい、この土地でしか出来ない「北陸が生む美しいワイン造り」を目指すワイナリー。限られた本数しか生産せず、希少価値の高いワインとしても知られている。

●パレスホテル東京 総料理長 齋藤 正敏(さいとう まさとし)

「Japan Prize 2015 日本国際賞晩餐会」の宴席をはじめ、星付きシェフを招聘したガラディナーなどを数多く統括。また、外務省飯倉公館では、外務大臣および外務次官主催の宴席を150回以上担当し、首相主催のレセプションも手がける。2016年フランス「農事功労章」のシュヴァリエを受章。



●パレスホテル東京

都心にありながら豊かな自然に囲まれたパレスホテル東京は、前身の「パレスホテル」として1961年に開業し、2012年5月17日に新生「パレスホテル東京」としてグランドオープン。「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに、丸の内1-1-1に位置するホテルならではの「最上質の日本」をお客様に提供していくことを目指しています。Forbes Travel Guide ホテル部門にて日系ホテルとして初めて五つ星を獲得し、2016年以降9年連続で維持しています。2024年にはミシュランガイドのホテルセレクションにおける新たな評価「ミシュランキー」にて、最高評価である3ミシュランキーに選出されました。



<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Instagram([パレスホテル東京/オンラインショップ](#))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>

株式会社パレスホテル 担当: 菊池、和地、塩原

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5225 E-MAIL: press@palacehotel.jp

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: 斉藤、岡山、吉野

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp