



報道関係各位

2016年7月12日
ホテル椿山荘東京

ANNICK GOUTAL
PARIS

アニック グタールとの出会いが生み出した美しいメニュー
IL TEATRO inspired by ROSE POMPON
遊び心あふれる香り「ローズ ポンポン」の世界観へ誘うランチコース

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）のイタリア料理「イル・テアトロ」にて、2016年8月25日（木）～9月30日（金）、ハイパフューマリーハウス「ANNICK GOUTAL（アニック グタール）」の新作香水「ROSE POMPON（ローズ ポンポン）」の香りからインスピレーションを得て誕生したランチコース「IL TEATRO inspired by ROSE POMPON」が登場いたします。



IL TEATRO inspired by ROSE POMPON

女性達に大きな支持を得るフレグランスブランドの「ANNICK GOUTAL（アニック グタール）」の新作「ローズ ポンポン」の世界観を、目に見える美しさだけでなく、味、香り、食感、食べた後の余韻にまでこだわり、ランチコースで表現しました。

はじめは、「ローズ ポンポン」のボトルのように、透き通ったピンクのゼリーに覆われた冷製の前菜。バラの香りをほのかにまとったフォアグラと鴨むね肉に、ブラックベリーやラズベリーのソースと飾りを添えました。ラズベリーなどが香る、透明感広がる華やかなトップノートにイメージした可愛らしい一皿です。

パスタには、乾燥バラを用いたピンク色の自家製パスタ“フィットチーネ”と旬のノルディックサーモンをバラの花びらに見立て、スピルリナのグリーンソースを添えてご提供します。ミドルノートの瑞々しいブルガリアンローズと、上品でセクシーなタイフローズを一皿に表現しました。

メインは、金目鯛に甘いバニラ風味のソースと、爽やかに香るオイルの二種を添えてお召し上がりいただきます。金目鯛の赤い皮、白い身に鮮やかな緑色の野菜を添え、海の中に咲く華やかなバラのように美しく盛り付けました。対照的なソースが生み出す大人っぽい風味が、刺を潜ませるバラのように舌を魅惑します。ラストノートの可愛らしさの中にある大人な雰囲気、絶妙な一皿へと仕立てました。

ホテル椿山荘東京とアニック グタールは、“本物にこだわること”、そして“豊かな感性”を大切にしている両社により、アニック グタールを代表する香水「プチシェリー」とのコラボレーションを今年の4月に展開しました。美しい香りに包まれ、輝く新緑の中、五感に響く特別なプランが、感性を高め、ひとつ上の洗練された女性へと導くプランとして大変ご好評を得ました。

今回、今春誕生したばかりの「ローズ ポンポン」の香りにメインダイニング「イル・テアトロ」のシェフが出会い、その香りからインスピレーションを得て、世界観を表現したメニューを生み出しました。

日頃「イル・テアトロ」のランチをご利用いただく女性たちの喜びの笑顔と、「生きる喜び」に満ちた女性を称える「ローズ ポンポン」の遊び心のある香りがリンクし、是非「ローズ ポンポン」の世界観をイル・テアトロのお客様にもご体感いただきたいという思いから実現しました。

ホテル椿山荘東京とアニック グタールとの出会いが、シェフに新たな刺激をもたらし、お客様により斬新で美しいメニューをご提供する機会を生み出しました。

概要・メニュー詳細

IL TEATRO inspired by ROSE POMPON ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年8月25日(木)~9月30日(金)
- 時間 : 12:00~L.O.14:30
- 店舗 : イタリア料理「イル・テアトロ」
- 料金 : 7,000円 ※消費税込・サービス料別途
- メニュー :
 - ・ スパークローズのジュレに包まれた
フォアグラのパテと鴨むね肉のタリアータ
ブルガリアンローズの香りを添えて
 - ・ ばら色の自家製“フェットゥチーネ”
パスタクリーミーなポルチーニ茸のソース
エストラゴンでマリネしたノルディックサーモンの
マリネ スピルリナとポテトのピュレ
 - ・ アネットが香る金目鯛のロラティーナ
バニラ風味のソース・ヴィノビアンコとオリオ・ディ・
アロマティカ
 - ・ デザートワゴン
 - ・ コーヒー、エスプレッソまたは紅茶
 - ・ プチフル
- プレゼント : ローズ ポンポン オードトワレ サンプル (5ml)
アニック グタール ブランドブック



シェフプロフィール

猿田 恵三 (Keizo Saruta)

1991年フォーシーズンズホテル椿山荘 東京の開業準備期間中に入社。以降、ラグジュアリーホテルのメインダイニングのあり方に加えて、約15年に渡り直に接しながらイタリア人シェフの繊細な技法やダイナミックなアイデア、美しい盛り付けを間近で学ぶ。

メインダイニング「IL TEATRO」、婚礼や宴会の洋食料理を担当するメインバンケット、カジュアルダイニングそれぞれのスー・シェフを経験し、

2013年ホテル椿山荘東京開業後、メインダイニング「IL TEATRO」のシェフに就任。

「素材のおいしさを引き出す料理、俺にしかできないイタリアンを創る」と、本場イタリアの方にも負けないような熱い気持ちで日々料理に向かう。



アニック グタールについて

アニック グタールは、創業者であるアニック自身の世界観に導かれた良質なフレグランスを生み出す、ハイパフューマリーハウスです。上質な香料だけを使い、常に品格のあるひとつ上の洗練されたフレグランスを追求しつづけてきました。アニック グタールの秘密は、さまざまな感情をフレグランスに昇華させる才能にあります。ひとつひとつのフレグランスが、幸福な瞬間、秘めた思い、人生の岐路での出来事や最愛の人をめぐる忘れられない記憶・・・そんな感情を表現しているのです。長い年月をかけ、永遠というものを追求しているといってもよいでしょう。

華美であることより本物であることにこだわり、大量に作られたものではなく職人技を感じさせるものを好む人々に愛されるブランドとして、アニック グタールのメゾンは、長年にわたり名声を確立してきました。そしてその伝統は今日まで受け継がれ、創業者の娘であるカミーユ・グタールとイザベル・ドワイヤンがラグジュアリーなフレグランスを生み出し、最高の香料と独創的なひらめき、そしてクリエイティビティの完璧なマリアージュを実現しています。

ローズ ポンポンについて

2016年2月に発売されたアニック グタールの香水。カミーユ・グタールとフィリピン・クーティエール、二人の調香師が創り出した「生きる喜び」に満ちた女性を称える香りです。誰もが虜になるさわやかで遊び心あふれるローズを基調に、大胆でモダンなツイストを利かせた、アニック グタールらしい香りです。

初めにフレッシュで華やかなローズに、スパイシーなピンクペッパーと爽快なブラックカラント(カシス)、ラズベリーが香ります。ミドルノートでは、2種類のローズのエキスで、貴重なガーデンローズの一種「ローズ ポンポン (センチフォリア)」が表現されています。まずは華やかなグリーン系のブルガリアンローズが夜明けのみずみずしいバラを連想させ、次に希少なタイフローズの上品でセクシーな香りが甘くフルーティなムードを演出します。ラストは、遊び心あふれる香りにウッディなシダーとパウダリーなパチョリが温もりを添え、ホワイトトムスクの芳醇な余韻とともに、官能的なピオニーが全体を包み込みます。可愛らしさの中に大人な雰囲気も演出します。



【本コラボレーション商品、ホテル椿山荘東京に関するお問い合わせ先】

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：小田・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

【アニック グタール製品に関するお問い合わせ先】

ブルーベル・ジャパン株式会社 香水・化粧品事業本部 AD/PR
TEL. 03-5413-1086 FAX. 03-5413-1669 <http://cafedesparfums.jp>