
マンダリン・オリエンタル東京
37階 フレンチファインダイニング 「シグネチャー」
新料理長ニコラ・ブジェマが就任

10の料飲施設が多彩な食の愉しみをご提案する、「マンダリン・オリエンタル東京」（東京都中央区日本橋室町、運営：マンダリン・オリエンタル東京株式会社、代表取締役総支配人：アンソニー・コスタ）では、37階に位置する「シグネチャー」に新料理長ニコラ・ブジェマ(32)が就任。コンセプトを“フレンチファインダイニング”と改め、フランス料理の伝統を継承しながら独自のモダンな感性を表現するフレンチキュイジーヌとして、6月5日(水)より生まれ変わります。



料理長ニコラ・ブジェマはパリ近郊のリュエイユ＝マルメゾンで生まれました。パリのバック通りの名店で料理人人生をスタートさせた彼は、32歳という若さにしてこれまで合計14個におよぶミシュランの星に祝福された、まさに綺羅星のようなレストランの数々で研鑽を積み、精神的な強さと文化的素養を合わせ持つフランス料理人として成長しました。2011年にはマンダリン オリエンタル 香港のファインダイニング「ピエール」料理長に若干30歳で就任。ピエール・ガニエール氏より全幅の信頼を寄せられながら、フランス料理の正統を継承しつつも新しい風を強く感じさせる、ニコラの真骨頂とも呼べるフレンチキュイジーヌを創りあげました。ここ「シグネチャー」では、世界に誇る日本の最高級食材をフランス料理の本流を汲むテイストで提供いたします。

ニコラが料理において大切にしているのはまず食材を熟知し敬うこと。そのためには、最良の食材を求めて農家や生産者を訪ね、お互いの理解を深め、環境への配慮も忘れません。特に日本で生産される食材の抜きん出た品質には感銘を受け、優れた日本の食文化にも敬意を表するメニューを構成します。例えば市場で見つけた走りや旬の食材を取り入れ、同じ季節、同じ月の中でもその移ろいを味わえるようメニューを少しずつ変化させる、まるで懐石料理のように繊細な10品のコースをご提案。その日のご気分やご用途に合わせて、ランチでは6品または4品、ディナーでは10品、8品、5品のコースからお選びください。フランス料理の王道を行く上質なフォアグラ、ラングスティヌ（手長えび）など、パリの香りを満喫する食材を

伝統の料理法でつくる逸品は訪れる人を魅了することでしょう。また一方で、ニコラはヘルシーな美食を追求します。例えばベジタリアンのための 8 品にもおよぶコースディナーは圧巻の一言。日本の美しい自然が口の中に広がる、素朴でいて貴い味わいの野菜が主役のキュイジーヌは新たな食の可能性を忙しいビジネスエグゼクティブには 1 時間で食事を終えられる 3 品のコースランチを、またワイン好きには、コースメニューとのペアリングをご賞味いただけるワインコース（7 種、5 種、3 種）も用意しております。

ニコラの愛してやまないパリへの追憶と日本の食文化への憧憬が織り成す一皿一皿をぜひお楽しみください。

◆フレンチファインダイニング「シグネチャー」

マンダリン・オリエンタル東京 37 階

定休日：火曜日

ランチ：11:30 - 14:30 コース料理のみ 平日 5,500 円より、土日祝日 7,000 円より

ディナー：18:00 - 22:00 コース料理のみ 16,000 円より

上記料金は消費税を含みますが 13%のサービス料を申し受けます

【ご予約／お問い合わせ】

レストラン予約：電話 0120-806-823 (9:00-21:00)／E メール motyofbres@mohg.com

「マンダリン・オリエンタル東京」とは (www.mandarinoriental.co.jp/tokyo)

マンダリン・オリエンタル日本初のホテルとして、2005 年 12 月 2 日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「センス・オブ・プレイス＝立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38 階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全 178 室。50 m²以上のゆとりあるスペースに最先端の IT を取り入れ、すべてのゲストルームから東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、9 つの料飲施設（1 つのレストランがミシュラン 1 つ星を取得）とグルメショップ、グランドボールルーム（1）、バンケットルーム（4）、ミーティングルーム（6）、チャペルなどを完備しています。開業以来数々の世界的な賞やランキングに輝いていますが、主なものとして以下があげられます。

2006 年 アメリカン・アカデミー・オブ・ホスピタリティー・サイエンスより世界初の「6 つ星」。以来 6 年間連続受賞

2007 年 世界最大の旅行者調査に基づくガイドブック「ザガットサーベイ」より「トップホテルジャパン」受賞（2008 年連続受賞、2009 年以降同ガイドは未刊）

『ミシュランガイド東京』の創刊より 6 年連続「5 レッドパピリオン（ホテル格付最高ランク）」

2008 年 『ミシュランガイド東京』において「快適なホテル順」1 位、以降 5 年連続 1 位

- 2009年 世界最大の旅行クチコミサイト『トリップアドバイザー』より「日本人女性が選んだ日本のベストホテル」
- 2010年 「トリップアドバイザー トラベラーズチョイスアワード」より「日本のホテル トップ 25」1位
米国の金融専門誌『インスティテューショナル インベスター』による「世界のベストホテル」1位
- 2011年 世界的に著名な旅行専門誌『コンデナストラベラー』より「ベストホテルズ フォー フード イン アジア」
- 2012年 世界的に著名な旅行専門誌『トラベル&レジャー』による「ワールズ ベストホテルズ」日本1位

「マンダリン オリエンタル ホテル グループ」 とは (www.mandarinoriental.com)

世界で数々の権威ある賞に輝くマンダリン オリエンタル ホテル グループは、「マンダリン オリエンタル 香港」、130年以上の歴史を誇る「マンダリン オリエンタルバンコク (旧ザ・オリエンタル バンコク)」のほか、ニューヨーク、ロンドンなど世界の主要都市やリゾート地でラグジュアリーホテルを展開しています。現在、開業予定のホテルを含め世界 27 カ国に 45 のホテル (アジア 19、北米 12、ヨーロッパ・中東・北アフリカ 14)、約 11,000 室を所有ならびに運営するほか、新たに 14 の居住施設「レジデンス・アット・マンダリン・オリエンタル」の開発ならびに運営を行っています。

<報道関係からの本リリースに関するお問い合わせ先>

リリース内の写真データもご提供いたします

マンダリン・オリエンタル東京コミュニケーションズ：早川／吉田

Email : motyo-pr@mohg.com

Direct Line : 03-3270-8960 (セクション直通)

Telephone : 03-3270-8800 (代表)

Facsimile : 03-3270-8829

〒103-8328 東京都中央区日本橋室町 2-1-1

URL: <http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo>
