



本場フランス・ピカルディより来日したミシュラン1つ星シェフとROYCE'のチョコレート、そして道産食材のコラボレーションにより実現した一夜限りのフランス美食の祭典

フランス・ピカルディより来日するミシュラン1つ星のレストラン「ローベルガード」のシェフ、エリック・ブッテ氏とメルキュールホテル札幌シェフが奏でる、ROYCE'のチョコレートと道産食材を使った一夜限りのスペシャルディナー

この度、メルキュールホテル札幌では、2014年10月4日(土曜日)に、札幌アリアンス・フランセーズと株式会社ロイズコンフェクトとの共同企画として、一夜限りのフランス美食の祭典イベントを開催いたします。

札幌アリアンス・フランセーズでは、フランス文化の代表格でもあるフランスの食について、より多くの方々にその素晴らしさを知っていただくため、この度フランス・ピカルディ地方ソムム県ドゥリーにあるミシュラン1つ星のレストラン「ローベルガード」のシェフ、エリック・ブッテ氏をアンスティチュ・フランセ日本とフランス・ピカルディ地方の協力により、この日のためだけに札幌に招聘。メルキュールホテル札幌のシェフとともに、北海道を代表するチョコレートメーカーROYCE'のチョコレートと道産食材を使った、この日のためだけに作られる特別なフレンチディナーをお届けします。

メニューは、受付時のウェルカムカクテルやアミューズから始まり、エリック・ブッテ氏により、この日のために作られたフレンチフルコース。ROYCE'のチョコレートを使用した、この夜だけのスペシャルデザートがディナーの締めを飾ります。あわせて、メルキュールホテル札幌のシニアソムリエ・大床敏風が、各料理をより引き立たせるよう厳選したワインもご賞味いただけます。

また、会場内には、フランス人写真家ボードワンの作品集「75人のパリジェンヌ」から26点の写真が展示されるほか、ディナー中、フランスを感じられる音楽の生演奏、メルキュールホテルの宿泊券などが当たるベストドレッサー賞の授与などを行い、ご来場いただくゲストにもよりフランスの文化を身近に感じられるイベントを開催いたします。

ワインとチョコレートとフランス料理のマリアージュでフランスの食文化に触れ、特別なひとときをお楽しみください。

イベント詳細:

会場: メルキュールホテル札幌 4F バンケットルーム・パリ

日時: 2014年10月4日(土曜日) 19:00 開演 - 21:30 閉演予定
(18:30受付開始、ウェルカムカクテル等お楽しみいただけます。)

募集人数: 70名(先着順となります)

料金: お一人様15,000円(お飲み物込)

予約受付: メルキュールホテル札幌・レストラン ボルドー TEL 011-518-5708



※テーブルは、円卓でのご案内となります。ドレスコードは、フォーマルとさせていただきます。
また、ベストドレッサー賞イベントを行います。ぜひ、フランス国旗の3色(赤、白、青)をどこかに(小物やアクセサリーなどで取り入れるのも可)取り入れた服装でお越しください。



Alliance Française
de Sapporo

ROYCE'



メルキュールについて

メルキュールは、フランス・パリを拠点とする世界最大級のインターナショナルチェーン・アコーホテルズのミッドスケールブランド。現在世界50ヶ国以上で、732のホテルを展開しています。その地域の特性を取り入れる個性豊かなメルキュールは、ビジネス・レジャーどちらでものご利用にも最適なホテルです。お客様のニーズに合わせたホスピタリティ精神溢れるサービスでゲストをお迎えしております。メルキュールについての詳細は、mercure.comをご覧ください。

プレスリリースに関するお問い合わせ:

アコーホテルズ

ブランド&コミュニケーションズマネージャー

浅場 衣里

Tel : 03-5157-1733

eri.asaba@accor.com