



BERNARD **B** LOISEAU

RELAIS BERNARD LOISEAU FAIR

ルレ・ベルナル・ロワゾー フェア 2014

2014.11.29.sat

「ラ・コート・ドール」を超えるレストランを誕生させたシェフ
パトリック・ベルトロン氏との美食の饗宴



写真はイメージです

21世紀のフランス料理の扉を開けたと言われるベルナル・ロワゾー氏のエスプリを引き継ぐ、フランス三ツ星レストラン「ルレ・ベルナル・ロワゾー」。その総料理長であるパトリック・ベルトロン氏を招き、「ルレ・ベルナル・ロワゾー」フェアを開催いたします。

2003年、「ラ・コート・ドール」から「ルレ・ベルナル・ロワゾー」に名を変え、ロワゾー氏に続きエグゼクティブシェフとなったベルトロン氏。その財産ともいべき師のエスプリを通して、師のクラシック（定番）料理を残しながら、ベルトロン氏自身の新しい料理を前面に出し、メニューの上でロワゾー氏の定番料理と共存させたのです。

2012年に当ホテルで開催されたフェアでゲストに多くの感動と喜びを与えた「ラ・コート・ドール」の星を超えた」と称賛されるそのテクニックを再び裏磐梯の地でお楽しみいただけます。



パトリック・ベルトロン氏
Patrick Bertron

1982年St-Nazaireのホテル・レストラン専門学校卒業後、ベルナル・ロワゾー氏がオーナーを務める「ラ・コート・ドール」スタッフとなる。1984年ロワゾー氏の助手[セカンド]となり、1991年にはロワゾー氏とともにミシュラン三ツ星の栄冠を得る。2003年「ルレ・ベルナル・ロワゾー」の総料理長に就任、ロワゾー氏のエスプリを受け継ぎながらも、自身のスタイルを表現し、ロワゾー氏の未完の味を追求し続けている。

山口 浩氏
Hiroshi Yamaguchi



「神戸北野ホテル」の総支配人・総料理長。仏・ソーリュエ「ラ・コート・ドール」でベルナル・ロワゾー氏に師事。2000年神戸北野ホテル運営を受託し、総支配人・総料理長に就任しリニューアルオープンさせた。オープン以来、ロワゾー氏の料理を受け継いだバターや生クリームをほとんど使わない「水の料理」を始め、ロワゾー氏の「世界一の朝食」がフランス本店以外で海外唯一楽しめるホテルとして多くの方から支持を受けている。



2014.11/29 [sat.]

時間 18:00～ ※完全予約制・限定50名様

会場 裏磐梯高原ホテル
メインダイニング「磐梯」

●当ホテルは、山口浩氏と技術提携を結んでいます。

料金 『ご宿泊プラン』 40,000円
洋室2名様ご利用お一人様 (フェアのお料理、ご朝食付き) <税込>

『ディナープラン』 25,000円
お一人様 <税込>

※上記料金には、お飲み物は含まれておりません



ご予約・お問い合わせ

URABANDAI KOGEN-HOTEL
裏磐梯高原ホテル
福島県耶麻郡北塩原村大字松原字湯平山 1171

tel.0241-32-2211
http://urabandai-kougen.com