



## 7月12日(水) 13日(木) 2日間限定 フランス MOF シェフ クロウド・ルトイック エグゼクティブ シェフ ジェームス・ブラウンスミス ペリエ ジュエ コラボレーションディナー

アメリカ合衆国カリフォルニア州クパチーノから誕生した、稀少な銘柄が揃う高級ステーキハウス

「アレクサンダーズステーキハウス」では、2017年7月12日(水)と13日(木)の2日間、

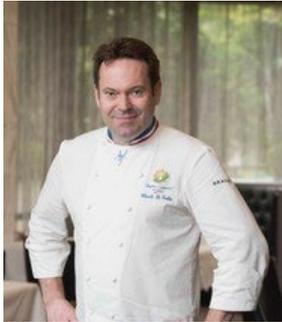
プレステージ シャンパーニュ「ペリエジュエ」とのコラボレーションディナーを開催いたします。

今回は、エグゼクティブシェフとして厨房の指揮をするジェームス・ブラウンスミスと、日本の地で料理を作る目的では初来日となる、フランス MOF の称号を持つクロウド・ルトイックの両名が2日間限定の一皿を作り上げます。

二人のシェフが生み出す魅惑のディナーメニューでは、日本の素材にこだわり、独自の視点で生み出されるコース料理の数々が登場。

ベルノ・リカール・ジャパン シャンパーニュ ブランドアンバサダーを務めるマキシム・オトリエ氏とローラン・ペローダン氏も参加します。

選りすぐりのシャンパーニュに合わせた料理の品々が華やかに開花し化学反応する魅惑の一夜をお楽しみください。



クロウド・ルトイック  
MOF エグゼクティブシェフ

フランス・ブルターニュの料理学校を卒業後、ミシュラン1つ星レストランでキッチンの見習いとしてキャリアをスタート、1987年ジョエル・ロブションがオーナーシェフのパリ3つ星レストラン「ジャマン」にロブション本人から直々に招聘され、シェフドキュイジーヌに就任。2004年フランス「Meilleur Ouvrier de France・MOF / フランス国家最優秀職人章」を受章、その後米国に移住、ラスベガスで唯一のミシュラン3つ星である「Joël Robuchon」にてシェフドキュイジーヌに就任。2016年アレクサンダーズ・レストラン・グループに参画する。



ジェームス・ブラウンスミス  
エグゼクティブシェフ

アメリカやヨーロッパであらゆるポジションを経験し、2011年アレクサンダーズステーキハウスサンフランシスコ店のシェフに就任。2014年シアトル随一の高級レストラン、「Canlis(カンリス)」の副料理長(スーシェフ)を務める。2015年アレクサンダーズステーキハウスのアジア進出に伴い再び招聘。エグゼクティブシェフとして抜擢され2016年に日本初上陸の東京店オープニングシェフとして現在に至る。伝統的なステーキハウスの概念を心地良く覆す「新カリフォルニアスタイルのステーキハウス」を日本市場に提唱。日本食材を独自の視点でクリエイションに生かし和食要素との繊細な組み合わせを生み出す。

- 開催日：2017年7月12日(水) / 7月13日(木) の2日間
- 場所：アレクサンダーズステーキハウス
- 住所：東京都港区東新橋 1-5-2 汐留シティセンタービル 42階
- 料金：お一人様 25,000円 (お料理・シャンパーニュ、税サ込)
- 開始時間：18:00 ~ / 18:30 ~ / 19:00 ~ / 19:30 ~ \*30分刻み各回15名~20名
- 予約開始日時：2017年6月1日(木) 12時
- 予約方法：オンラインもしくはお電話、ご来店時にご予約ください。

URL : <https://www.tablecheck.jp/ja/shops/alexanderssteakhouse-jp/reserve>

《電話予約》

アレクサンダーズステーキハウス TEL : 03-6264-5151

### シャンパーニュ ブランドアンバサダー



7/12(水)  
ローラン・ペローダン



7/13(木)  
マキシム・オトリエ

### ■メニュー (予定)

Amuse Bouche with Miyazaki Caviar  
宮崎県産 キヤビアのアミューズブーシュ

Kegani Crab Salad, Tomato Gelee, Avocado, Kani Miso Vinaigrette  
毛ガニのサラダ、トマトのジュレ、アボカド、かにみそのピネグレット

Shellfish Consomme, fruit de mer, local seaweeds, turnip  
貝類のコンソメ、フリユイドメール、蕪

Suzuki Seabass, Eggplant, Roasted Fig  
スズキのソテー、茄子、ローストしたイチジク

A5 Wagyu New York, Wasabi, Roasted Summer Vegetables  
A5 和牛ニューヨーク、ワサビ、夏野菜のロースト

Peach Confit, herb sorbet, black tea  
桃のコンフィ、ハーブのソルベ

### ■ペリエ ジュエ シャンパーニュ ラインナップ

Perrier-Jouët Grand Brut NV

Perrier-Jouët Blason Rosé NV

Perrier-Jouët Blanc de Blancs NV

Perrier-Jouët Belle Epoque 2004

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2006

