
母なる自然の名のもとにプロジェクトによる夢の饗宴！
世界のベストレストラン アジア No.1「Odette」とミシュランスター「est」
クラフトマンシップにこだわるシャンパーニュ テルモンによる
至高のサステナブルラグジュアリーディナー開催
～2023年9月13日（水）14日（木）開催～



“量よりも質”という観念を軸にサステナブルな栽培法を取り入れ、ワイン&スピリッツ業界に革新をもたらすレミーコアントロー ジャパン株式会社（東京都港区／ゼネラルマネージャー ザビエ・タロ）が展開するシャンパーニュブランド テルモンは、この度、アジアトップ・世界のベストレストラン 14 位に入賞した「Odette」とテロワールへの深い造詣をもつミシュランスターに輝く「est」との究極のラグジュアリーサステナブルディナーを9月13日（水）14日（木）の2日間限定で開催することを決定。

シンガポールからジュリアン・ロワイエ氏を迎え、Odette・est・テルモンそして、山梨県のオーガニックにこだわるファーム“クレイジーファーム”の有機野菜をふんだんに使用し、4 者が目指す持続可能な未来に向けたコミットメントを体現する機会とし、より多くの方にサステナブルかつラグジュアリーな未来づくりに参画いただききっかけづくりを図ります。

クレイジーファームの“畑から食卓まで”のコンセプトの下、新鮮に届けられる持続可能な野菜の数々が、世界のトップシェフたちによって驚くほど新鮮さを保ちながら唯一無二の一皿として供され、さらに、繊細な味わいのテルモンのシャンパーニュとの至高のペアリングは日本で初めて、かつ、唯一この機会だけとなります。当日は、テルモン CEO のルドヴィック自らが来日し、プレゼンテーションさせていただきながらご提供する貴重な機会をどうぞお見逃しなく。

■開催概要

- ・名称：In the name of Mather Nature～母なる自然の名のもとに～ ペアリングディナー
- ・日程：2023年9月13日（水）・14日（木）18時/18時半/19時
- ・場所：フォーシーズンズホテル東京大手町 39階 est
- ・料金：85,000円（税サ込）ワインペアリングも含まれます
- ・席数：35席
- ・シェフ：ODETTE／ジュリアン・ロワイエ氏、est／ギヨーム・ブラカヴァル氏
- ・参加ファーム：クレイジーファーム（山梨県北杜市）
- ・主催：メゾン テルモン
- ・内容：「世界のベストレストラン 50」でアジアトップである、全体第14位に入賞した Odette よりジュリアン・ロワイエ氏を、ミシュランスターに輝く est のシェフ・デ・キュイジーヌよりギヨーム・ブラカヴァル氏を迎え、オーガニックにこだわるクレイジーファームの有機野菜をふんだんに使い、サステナブルにこだわりぬいたシャンパーニュ テルモンとの夢の饗宴を開催。Odette、est、クレイジーファーム、テルモンそれぞれの軸から、テロワール・自然への敬意を表し、ひとりでは成し遂げることのできない持続可能な未来を目指すコミットメントを具現化する機会を創出します。
- ・ご予約：お電話 03-6810-0655/ウェブ ご予約は[こちらから](https://www.tablecheck.com/ja/shops/four-seasons-hotel-tokyo-otemachi-est/reserve)
(<https://www.tablecheck.com/ja/shops/four-seasons-hotel-tokyo-otemachi-est/reserve>)
- ・一般からのお問い合わせ先：03-6810-0655

【ホストシェフ】

est シェフ・デ・キュイジーヌ（料理長）ギヨーム・ブラカヴァル

1981年フランス・レスカン生まれ。パリの三ツ星レストランで見習いとして働き始めた後、アラン・パッサール（Alain Passard）、クリスチャン・ル・スケー（Christian Le Squer）、ベルナール・パコー（Bernard Pacaud）など錚々たるシェフのもとで腕を磨く。2009年にミシュラン一ツ星レストラン、アガペ（L'Agapé）でのシェフを経て、2012年、ミシュランの星を獲得しているミッシェル・トロワグロ（Michel Troisgros）の東京店エグゼクティブシェフの就任と同時に来日。2020年9月 est のシェフ・デ・キュイジーヌに就任、現在に至る。2022年、就任1年余りで est をミシュランの星へと導いた。日本のテロワール（産地）に対する深い造詣からインスピレーションを得たコンテンポラリーなフレンチをご提供しています。



【ゲストシェフ】

Odette ジュリアン・ロワイエ

受賞歴のあるシェフ、ジュリアン・ロワイエは、シンガポールを代表するナショナル・ギャラリーにあるミシュラン 3 つ星のモダン・フレンチ・レストラン、オデットの共同オーナー。フランスのカantal地方で 4 代続く農家の家に生まれたジュリアンは、幼少期を家の裏庭で収穫や採集に費やしました。それが彼の中に、母なる自然がもたらすものすべてに対する感謝の念を育み、今日に至るまで、こうした経験が彼の哲学を形成し続け、フランス料理の原則に裏打ちされた本物の味を食卓に届けるインスピレーションを与え続けています。



■ Odette (オデット) について

2023 年度版「世界のベストレストラン 50」ではアジアトップである、全体第 14 位に入賞したミシュラン三ツ星の Odette は、オーナーシェフのジュリアン・ロワイエと The Lo & Behold Group のコラボレーション。ナショナル・ギャラリー・シンガポールに位置するこのモダン・フレンチ・レストランでは、ロワイエが生涯をかけて大切にしてきた季節感、テロワール、そして世界中のブティック生産者から仕入れた職人的な食材に導かれ、常に進化し続けるメニューを提供しています。オデットという名前は、ロワイエが人生と厨房において最も影響を受けた人物の一人である祖母へのオマージュであり、食事を楽しむという基本的な喜びを、常に最も思いやりのある、心地よい、もてなしのある方法で提供するという祖母の信念が反映されています。

■ est (エスト) について

2022 年「ミシュランガイド東京 2023」において 2 年連続一つ星を獲得いたしました。est (エスト) の名前は Emotion (感情)、Saison (季節)、Terroir (テロワール) の頭文字であり、シェフ・デ・キュイジーヌのギヨーム・ブラカヴァルが料理をご提供する際に最も大切にしている価値観です。est ではギヨームの理念に沿って、日本のテロワール (産地) に対する深い造詣からインスピレーションを得た革新的でコンテンポラリーなフレンチを提供、またフォーシーズンズホテル東京 大手町の最上階に位置し、東京のダイナミックな景観と臨場感溢れるショーキッチンを背景に、温かく親しみに溢れた雰囲気の中でお食事をお楽しみいただけます。est では食材の約 95% は日本産を使用し、直接原産地からあるいはつくり手から調達をしています。また食材のみならず食器やグラス、そしてインテリアのいたるところに、古くから受け継がれた技法を用いた日本のアーティストや職人の作品に出会う事が出来ます。

■ クレイジーファームについて

クレイジーファームは、標高 780 m ほどの山梨県北杜市小淵沢町にある農場です。南アルプスの山並みを望む、八ヶ岳南麓の自然豊かな場所で、八ヶ岳の湧水からミネラル豊富な水が田畑へ運ばれ、農作物には自然の恵みがたっぷり詰まっています。代表を務める石毛 康高は 1981 年神奈川県横浜市に生まれ、東京農業大学農学部でバイオメティックスを研究したのち、農業関連の企業へ就職。農業の実態を目の当たりにし、2005 年山梨県北杜市小淵沢町にて就農。都内や山梨周辺のレストランに向けたこだわりのオーガニック野菜を年間 70 種、お米 2 種を育てる。昨年市内で開催された米食味コンクールにて金賞を受賞。安全で美味しいだけでなく栄養価や環境に配慮した農業を実践しています。



