

Destination Paris,
Relais & Châteaux-style art de vivre in the French capital
パリのデスティネーション、ルレ・エ・シャトー流儀
アール・ドウ・ヴィーブル（人生に影響を与える経験術）
フランス首都編

世界 60 カ国、520 以上の最高級のホテルとレストランが加盟する世界的権威の会員組織ルレ・エ・シャトー（1954 年創設 - 本部パリ - 会長 Jaume Tàpies, ジャウメ・タピエス。日本加盟 12）は、さらに奥深く目的地、「デスティネーション」を知るためにテーマに沿った提案をしてまいります。初回はルレ・エ・シャトーの本部所在国のフランスに焦点を当てます。



秋になると、パリとその近郊は生き生きとした表情を見せます。パリ地方を発見、もしくは再発見するとしたら今です。どの方向に足を延ばそうと、石畳の道に沿って散策すれば、ミュージアム、城、公園、フランス式庭園、森が旅人に魅力を振り撒きます。フランスの土地やブドウ畑の産物を選びすぐって提供するトップレストランも同じように旅人を魅了します。いずこであれ、あなたを待っているのは、ルレ・エ・シャトーが重んじる価値である文化、歴史、フランスのヘリテージです。パリ近郊には、約 60 年前のルレ・エ・シャトー発足当初からのメンバーもおります。

パリの玄関口 — みずみずしい大気の息吹



ルレ・エ・シャトーの最新メンバーである「オーベルジュ・デュ・ジュール・ド・ボーム（オワーズ県、シャンティイ）」は、ルレ・エ・シャトーメンバーとしての条件をすべて満たすホテルです。ロワシーから 25 キロ、パリからは 50 キロの距離にあり、シャンティイに足跡を残した造園家ルノートルと建築家マンサール以来の伝統である抑制のきいたエレガンスを特徴としています。客室の内装にはトワル・ド・ジュイがふんだんに使われ、フロアはヘリンボーンパターンの寄木張り、家具はルイ 15 世時代の様式など。レストランはグルメな食卓と伝統的な料理の間で、選

択を提案します。ホテルを一步出ると、シャンティイの名所旧跡が目白押しです。宿泊客はシャンティイ城を探訪し、コンデ美術館でシャンティイの歴史を追体験し、レ・グラン・ゼキュリ（大厩舎）に設けられた馬の博物館を訪れ、シャンティイ競馬場でレースを楽しみ、庭園を散策し、メゾン・ド・シルヴィーやジュール・ド・ボームを見学することができます。どこに行こうとも、あなたは、フランス流アール・ドウ・ヴィーブル（人生に影響を与える経験術）に出会います。

パリ近郊には、オーベルジュ・デュ・ジュール・ド・ポーム以外にも、独特の理念を持ち、土地の歴史に溶け合ったホテルがあと二つ存在します。サン＝ジェルマン＝アン＝レーの森のはずれにひっそりとたたずむ、絵葉書のように美しい「カゾードール“ラ・フォレストイエール”（イヴリーヌ県）」は、三世代にわたる家族経営ならではの、ここにしか無い温かな心と魂の拍動が聞こえるようなホテルです。



同じような心地よさは、ロワールの城、サンセールやブイのワイナリーを訪ねる旅のルートである「オーベルジュ・デ・タンプリエ（ロワレ県）」でも体験することができます。ここでは、わら葺きの屋根、最上の伝統が息づくレストラン、樹齢 100 年の榎の木々が、フランスのヘリテージを最も美しい形で体現しています。

パリ、魅惑と美食のルート

首都パリの中心部は文化や芸術を巡る旅や極上のショッピングの出发点ですが、ここを訪れるのであれば外すことができない二軒のホテルがあります。

一つ目は、伝説的なシャンゼリゼ大通りとショッピングのメッカであるフォーブール・サントノレ通りの間に位置する「ホテル ダニエル」です。18 世紀の中国風意匠を手描きした壁紙、オリエントのシルク、光線の加減で玉虫色にきらめくシルクを生かした内装がユニークなこのホテルは、シックでロマンチックなパリの隠れ家として通(つう)な旅人たちに愛され続けています。

二つ目は、凱旋門に近い「ザ・セント・ジェームズ・パリ」です。パリ初の熱気球用飛行場の跡地に建てられたナポレオン三世時代様式の館であり、市内では唯一のシャトーホテルです。熱気球をモチーフとする壁紙、1200 冊もの蔵書を誇るライブラリーバーに敷かれたヒョウ柄のカーペット、ブードワールベッドルーム、テラスに配された気球風のアルコーブ等々、ユーモアのセンスが感じられる内装を手掛けたのはインテリアデザイナーのバンビ・サローンです。



パリにある 7 軒のルレ・エ・シャトー レストランを忘れることは出来ません。 私たちの料理のヘリテージを再解釈するに 7 人のグランシェフは美食のルートを通して、街の発見、再発見を担います。

パリ中心、最古のパッサージュ・アーケードの中にある「パッサージュ 53」、佐藤伸一シェフの繊細、美学をもつ料理は本物の驚愕をもたらします。「ミシェル ロスตัน レストラン」では、30 年このかた美食に情熱を燃やしているシェフが、惜しむことなく食材をたっぷりと使った料理を考案しつづけています。料理を引き立てるのは、パリでも指折りの充実ぶりを誇るワインセラーに貯蔵された、1300 種を超す高級ワインです。19 世紀の館に設けられた「レストラン アピシウス」では、才能あふれるシェフ、ジャン＝ピエール・ヴィガトが、伝統にインスピレーションを求めた絶品料理に腕を振るっています。

プレス・リリースに関するお問い合わせ先（このリリースで使用した画像の提供含む）

Relais & Châteaux 日本オフィシャル PR エージェンシー m.truth 株式会社 担当：遠藤 真実

TEL: 03-6415-6161 / FAX: 03-3477-2111 / email: mamiendo@mtruth.co.jp

今や伝説となった「レストラン カレ・デ・フィヤン」のシェフ、アラン・デュトゥルニエは、近くのヴァンドーム広場に軒を連ねる高級宝飾店と競うべく、ミニマリズムで独創的なシグニチャーキュイジーヌを提供するとともに、料理を引き立てるワインリストの充実にも力を入れています。パレ・ロワイヤルの一角を占める「ル・グラン・ヴェフル」は、パリで最も歴史のあるレストランです。かつてナポレオンやジョゼフィーヌ、ヴィクトール・ユーゴー、コレットが最上にしたこの店の厨房を仕切るのは、料理に審美的な喜びを求める“アーティスト”シェフ、ギー・マルタンです。「レストラン エレーヌ ダローズ」は、旬の素材を生かした料理でリーヴ・ゴーシュ(セーヌ左岸)の食通たちに数限りない感動を与えています。最後にご紹介するのは、パリの森林公園であるブーロニユの森の中、ナポレオン三世時代様式の館に設けられたル・プレ・カトランです。カラン・ダッシュがデザインした天井のフリーズと競うように、フレデリック・アントンが彫刻作品のように美しい料理を供します。

首都にある、これらすべての2ホテル、7レストラン、計9軒の素晴らしい場所に訪れることは多くの新たな体験を生み出すことでしょう。誰もが街の灯りに恋におちるのは今でしょう。

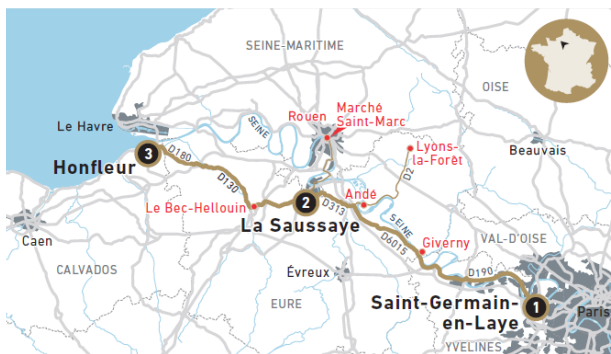
《違いの分かる旅行者とグルメ・ディナーを新世代へ向けての特別提供》

2013年12月30日まで、パリ、シャンパーニュとその周辺のエリアのルレ・エ・シャトーメンバーのレストランではグルメ・ディナーを30%割引で提供します。友人とカップル、またはご家族と、この提供は一定の条件の下*、ルレ・エ・シャトーメンバーで参加するレストラン**で、30歳以下の方を対象に、この機会を活用しお楽しみいただけます。(*/**: 下記、ご参照) 是非、ご活用ください。

尚、ご予約は直接ホテルへお問い合わせください。予約センターでは対応でき兼ねるオファーとなっております。各ホテルコンタクト先は、ウェブサイト <http://www.relaischateaux.com/offre30ans> へ。

パリ、2つ伝説の始点である、ルート・デュ・ボヌール(幸福の道)はフランス流「アール・ドウ・ヴィーブル(人生に影響を与える経験術)」の真髄です。

◆ パリからオンフルールに至る、ルート・デュ・ボヌール(幸福の道)



「レストラン・ジル(ルーアン市)」のグランシェフ、ジル・トゥルナドルが、サン＝ジェルマン＝アン＝レーからオンフルールに至るコースを提案しております。野原や森林におおわれた田園地帯を縫うように進み、ジヴェルニーとルーアンでは川と交錯するこのルートは、印象派画家たちの足跡をたどる道でもあります。パリの西を出発点として、フランス国民が大好きなシーサイドリゾートの元祖、ドーバー海峡に面した海岸へと向かう旅人に喜んでいただけるコースです。

標準的な三泊コースは699ユーロより***

(第一日目: “カゾードール ‘ラ・フォレストイエール’ ”、第二日目: “マノワール・デ・ソール”、第三日目: “ラ・フェルム・サン＝シメオン”と“レストラン・ジル”)

プレス・リリースに関するお問い合わせ先(このリリースで使用した画像の提供含む)

Relais & Châteaux 日本オフィシャル PR エージェンシー m.truth 株式会社 担当: 遠藤 真実

TEL: 03-6415-6161 / FAX: 03-3477-2111 / email: mamiendo@mtruth.co.jp

◆ シャンパーニュ地方のワイナリーへと至る、ルート・デュ・ボヌール（幸福の道）



「オテルリ・ラ・ブリクトリ」のオーナーであるアリックス・フィリポンが、パリからソワソン、ランスを経てヴィネイに至る、ブドウ畑が広がるシャンパーニュ地方の旅を提案しております。フランスの歴史の中心地であった広大なシャンパーニュ地方は、ワインと美食のふるさとです。何世紀にもわたって権力の中核地であったという栄光の歴史を背景に、この地方が誇る数多くの史跡や歴史的建造物は、宗教的伝統に始まって貴族文化の伝統、民主主義の伝統に至るまで、フランス文化の精華すべてを反映しています。歴史遺産を訪れ、美食に舌鼓を打ち、フランス流アール・ド・ヴィーヴル（人生に影響を与える経験術）を満喫するルートです。

標準的な4泊5日コースは1309ユーロより***

（第一日目：パリの“ホテル・ダニエル”と“レストラン・ミシェル・ロスタン”または、“レストラン・アピシウス” 第二日目：“シャトー・ド・クールセル”、第三日目：“ドメヌ・レ・クレイエール”か“ル・ロワイヤル・シャンパーニュ” 第四日目：“オステルリー・ラ・ブリクトリ”）

* www.relaischateaux.com/offre30ans（仏語のみ）

** 9 参加プロパティ 60, 75, 78, 45, 02, 51:

“オーベルジュ・デュ・ジュール・ド・ポーム”（シャンティイ）、“ホテル・ダニエル”（パリ）、“ザ・セント・ジェームス パリ”（パリ）、“カゾードール”ラ・フォレストイエール “（サン＝ジェルマン＝アン＝レー）、“オーベルジュ・デ・タンブリエ（ボワモラン）、“シャトー・ド・クールセル”（クールセル＝シュール＝ヴェル）、“ドメヌ・レ・クレイエール”（ランス）、“オステルリー・ラ・ブリクトリ”（ヴィネ）と“ル・ロワイヤル・シャンパーニュ”（シャンピロン）

***空き状況により料金も変動あり。ダブルルーム2名様ご利用、宿泊費、朝食・夕食（セットメニューで飲み物は別）が基本の料金に含まれるオファーとなっております。ホテル内のアクティビティと周辺地域の予約は各自によります。



ルレ・エ・シャトー Website : www.relaischateaux.com

ルレ・エ・シャトー 日本事務局 神谷由紀子

Email: y.kamiya@relaischateaux.com

Tel: 03-6205-3232

日本からのご予約：フリーダイヤル 0800-888-3326 (9:00—17:00 月～金)

Email: rc-japan@relaischateaux.com

プレス・リリースに関するお問い合わせ先（このリリースで使用した画像の提供含む）

Relais & Châteaux 日本オフィシャル PR エージェンシー m.truth 株式会社 担当：遠藤 真実

TEL: 03-6415-6161 / FAX : 03-3477-2111 / email: mamiendo@mtruth.co.jp