

## 現代フレンチの巨匠 **アラン・デュカス** の右腕 三ツ星レストランで経験を積んだ古澤英夫がシェフに就任 東京ガーデンテラス紀尾井町「Le FAVORI」4月1日リニューアルオープン

株式会社シティコミュニケーションズ（本社：神奈川県 横浜市 代表取締役社長：三田 大明）が運営するフレンチレストラン「Le FAVORI」は4月1日（月）より、フランスの三ツ星レストランをはじめ、アラン・デュカスグループにて輝かしいキャリアを積んだ古澤英夫<sup>ふるさわ ひでお</sup>を新しいシェフに迎え、リニューアルオープンいたします。

古澤は、現代フレンチの巨匠と称されるアラン・デュカス本人に認められ、若くして数々の美食家たちの舌をうならせてきました。この度「Le FAVORI」のシェフとなり、東京・赤坂の地で、得意とする食材の素晴らしさを究極まで引き出す料理を提供することになります。

### PROFILE

#### Chef de cuisine 古澤 英夫

1979年 東京都出身

東京にてフランス料理の基礎を学び、24歳で渡仏。  
コートダジュール、アルザス、ブルゴーニュ地区と、あえてパリには背を向け、フランス料理の特徴がより繊細に現れる地方を巡る。

ミシュラン三ツ星、二ツ星の輝かしいレストラン6店舗にて料理、  
ワイン、サービスの真髄を学んだのち、帰国後はスー・シェフとして  
【ブノア アラン・デュカス東京】およびアラン・デュカスグループで長きにわたり  
アラン・デュカス本人から料理のエスプリを学び、  
現代フレンチ界の巨匠の右腕として活躍。

2019年4月より、【Le FAVORI】のシェフに就任。

料理人にしてJSAシニアソムリエ、C.P.A.チーズプロフェッショナル、利き酒師の  
称号も合わせ持つその専門知識と、歴史が認める匠より受け継いだ確かな技術、  
そして人の心を引き付ける類稀なるカリスマ性で、  
レストラン文化の新たな可能性へ挑戦し続ける。



## ◆古澤英夫の考えるフレンチとは ～「食材の補強」で感動を生み出す～

アラン・デュカスから料理人にとって一番大事なことは「食材を知ること」だと教えられたことがあります。良い食材、悪い食材を見極めて、それをどのようにして料理に生かせるか。それが一流のシェフであると。

その言葉から今の僕のスタイルは確立されていきました。簡単に言うと旬で美味しい食材を使うということ。自然の力でできたものを自然に近い状態で使い、料理人はそこに足りないものを補っていく。いわば「補強」。それが料理人の「技術」だと思っています。

美味しい食材は色々と手を加えなくても、1つ何かを足すだけで10の料理になることもあります。そういった「補強」だけで料理が美味しくなることは僕の中で力を入れているところです。

生きている食材に深み、厚みを出す。シンプルがゆえにとっても難しい。だけど10になった時の驚きや感動も大きい。そんな料理を目指しています。（古澤英夫 談）



古澤の作った料理

■リニューアルに伴い、コースメニューが変更となります。

|      |             |         |   |
|------|-------------|---------|---|
| ランチ  | ：レギュラーコース   | ¥4,500  | … 前菜、魚料理、肉料理、デザート、カフェ                               |
| ランチ  | ：グレードアップコース | ¥6,500  | … 前菜、前菜、魚料理、肉料理、デザート、カフェ                            |
| ランチ  | ：スペシャルコース   | ¥8,000  | … アミューズ、前菜、前菜、魚料理、肉料理、デザート<br>ミニマルディーズ、カフェ          |
| ディナー | ：カジュアルコース   | ¥8,000  | … アミューズ、前菜、前菜、魚料理、肉料理、デザート<br>ミニマルディーズ、カフェ          |
| ディナー | ：レギュラーコース   | ¥11,000 | … アミューズ、前菜、前菜、魚料理、肉料理、アヴァンデセール<br>デザート、ミニマルディーズ、カフェ |
| ディナー | ：グレードアップコース | ¥15,000 | … アミューズ、前菜、前菜、魚料理、肉料理、アヴァンデセール<br>デザート、ミニマルディーズ、カフェ |
| ディナー | ：スペシャルコース   | ¥25,000 | … シェフ古澤のお任せ最上級コース                                   |

(税・サ別 サービス料10%)



## ～「Le FAVORI」～

### 【大人のためのフレンチレストラン】

東京・赤坂という政治都市・国際都市の歴史背景があるこの地において、大人の国際人を迎えるのに相応しい店舗デザインとコンセプトを持ったホスピタリティ溢れる店舗を目指しています。

私たちは、往時の本当の大人が集う街、赤坂の伝統を未来につなげ、店名の由来である“FAVORI”＝大人の嗜好（お気に入り）に適ったレストランでありたいと願っています。



### 店舗基本情報

店名： Le FAVORI（ル・ファヴォリ）  
住所： 東京都千代田区紀尾井町 1 - 3  
東京ガーデンテラス紀尾井町 3 F  
アクセス： 東京メトロ永田町駅 9a 出口直結  
東京メトロ赤坂見附駅より 徒歩 1 分  
電話： 03-6272-3764  
営業時間： 11:30am - 3:00pm（ラストオーダー2:00pm）  
5:30pm - 10:30pm（ラストオーダー8:30pm）  
定休日： 無休  
坪数席数： 51.44 坪 49 席 個室 2 室  
価格： ランチ ¥4,500～（税・サ別）  
ディナー ¥8,000～（税・サ別）  
HP： [www.lefavori.jp](http://www.lefavori.jp)  
Mail： [kioicho@favori-city.jp](mailto:kioicho@favori-city.jp)



この件に関するお問い合わせは

株式会社シティコミュニケーションズ 広報 坂本真一 までお願い致します。

**TEL: 045-290-1765 携帯電話: 090-8347-9731**

**E-Mail: [s.sakamoto@city-s.co.jp](mailto:s.sakamoto@city-s.co.jp)**

〒221-0835 神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町 3-33-8 アサヒビル 3 F