

2019 年 12 月 3 日

報道関係者各位

株式会社シティコミュニケーションズ

フランスの星付き店で腕を磨いたシェフが贈るクリスマス

2019 年にリニューアルしたフレンチレストランで食材の良さを最大限に引き出す

「^{ル ファヴォリ}Le FAVORI」のクリスマスコース 12 月 21 日(土)から 12 月 25 日(水)まで提供

株式会社シティコミュニケーションズ(本社:横浜市神奈川区 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「^{ル ファヴォリ}Le FAVORI (以下「ル・ファヴォリ」)」では、2019 年 12 月 21 日 (土) ~25 日 (水) にクリスマス期間限定の特別コースを提供いたします。シェフである古澤は 4 月に就任、過去にフランスの星を獲得していた店で活躍していた経歴があります。食材の良さを最大限に引き出す手法で、新生「ル・ファヴォリ」が星を取るための改革に日々努めています。



■ 「ル・ファヴォリ」クリスマスコース概要

ランチ

¥6,000 (税サ別)

アミューズ : マカロン サレ

前菜 : フォアグラガトウ

メインチョイス : オマール海老 Or 牛フィレ トリュフ

デザート : ショコラ

¥8,000 (税サ別)

前菜 : フォアグラガトウ

魚料理 : オマール海老

肉料理 : 牛フィレ トリュフ

デザート : ショコラ

ディナー

¥22,000 (税サ別)

アミューズ : マカロン サレ

前菜 : 河豚 伊勢海老 白子

前菜 : フォアグラガトウ

魚料理 : オマール海老

肉料理 : 牛フィレ トリュフ

デザート : ショコラ

※予約状況によって、時間が 2 時間制となる場合がございます

■シェフ 古澤 英夫について

2019年4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が「ル・ファヴォリ」のシェフとして就任しました。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。「ル・ファヴォリ」のシェフとして、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しています。

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。



※古澤のこまかな経歴について 4-5 ページ目にまとめていますのでご参照ください

■「ルファヴォリ」のクリスマス

「ル・ファヴォリ」は、熟練の技術と経験をつんだ※①シェフ古澤の腕光る伝統的なフレンチと、歴史ある重厚な街、洗練された大人の空間、赤坂・紀尾井町、という土地柄に沿った“クラシカルなクリスマス”を提供します。当店では、大切な人と過ごす“特別な日”のプロデュースに力をいれています。コースの中でも『※②プロポーズコース』の人気は高く、数多くのカップルが当店にて結ばれました。クリスマスにおいても、多様なスタイルが生まれた今だからこそ、シンプルでクラシカルな方法を重んじてプロデュースします。また、クリスマスコースのメニューは、食材のみの表記となっています。これはシェフ古澤の、その日その時の食材の良さを最大限に引き出したメニューを提供する“ナチュラル”という手法からこのような表記の形をとっています。



※①シェフ古澤については下記の《シェフ 古澤英夫について》をご参照ください

※②個室でのコース料理やシャンパンに加え、世界でひとつのオリジナルプレート“エテルニテ・ブーケ”がついたプロポーズをプロデュースするコース。“エテルニテ・ブーケ”とは、生花をふんだんに使ったその都度アレンジメントするフラワーブーケプレート。メッセージ、花種、色味なども希望にあわせてカスタマイズが可能です（上記画像参照）

■ご予約について

ネットでのご予約：<https://www.tablecheck.com/shops/le-favori/reserve>

電話でのご予約：03-6272-3764（11:30am - 10:30pm）

※期間中の個室利用は5名様以上とさせていただきます



「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1:30pm）
 5:30pm - 10:30pm（ラストオーダー8:00pm）
 定休日： 第 1、第 3 月曜日
 坪数席数： 51.44 坪 49 席 個室 2 室
 HP： www.lefavori.jp
 Mail: kioicho@favori-city.jp



・ 会社概要

社名： 株式会社シティコミュニケーションズ
 代表： 代表取締役社長 三田大明（みた ひろあき）
 本社所在地： 神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町 3-33-8 アサヒビル 3 F
 URL： <http://www.city-s.co.jp/>
 設立年： 1995 年 2 月
 従業員数： 1250 名（アルバイト含む/2018 年 5 月末）
 事業内容： 遊び・癒し・寛ぎを提供する総合エンタテインメント企業です

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社シティコミュニケーションズ 広報室

TEL：045-290-1765 FAX:045-290-1744

羽根田 幸（090-4608-0814） 坂本 真一（090-8347-9731）

E-mail: y.haneda@city-s.co.jp E-mail: s.sakamoto@city-s.co.jp

古澤 英夫の経歴

～Story of Hideo Furusawa～



青春時代 ～格闘技に明け暮れた毎日～

1979 年 東京生まれ、幼少期より格闘技（ボクシング、ムエタイ、グレイシー柔術）に明け暮れた青春時代を過ごす。プロの道へのスカウトもあったが、高校卒業後は料理の道へ。

生まれつきの器用さと、格闘技で培った体力・スピード・精神力で料理の腕を磨いていく。料理人としてのスキルが上がっていく中で、次第に実力の世界で勝負したいという気持ちが強くなり、24 歳の時に単身フランスへ渡ることを決意。

渡仏 ～アラン・デュカスの料理に受けた衝撃～

強い覚悟と期待を胸にフランス南東部ニースにあるレストランへ。しかし、紹介を受けて行ったはずが、誰一人その話を聞いている人間がいないというまさかの事態に。それでも半ば強引に調理場に入り、自分の実力を示すことで周囲を納得させ、レストランの料理人として正式採用される。

その後、コートダジュール、アルザス、ブルゴーニュ地方の 3 ツ星、2 ツ星レストラン 6 店舗を渡り歩き、そこで現代フレンチの第一人者と言われるアラン・デュカス直系のシェフに出会い、今までの自分の料理の概念を覆すほどの衝撃を受ける。その後もデュカス氏のレシピを研究し、時にはデュカス氏本人に直接会って教えを乞うなどして、自分の料理スタイルを確立していく。

帰国 ～アラン・デュカスの右腕として～

28 歳の時に帰国。2008 年、当時一時閉店をしていたアラン・デュカス氏が日本で経営するレストラン「ブノワ アラン・デュカス 東京」の再オープンにデュカス氏本人から誘われ立ち上げに参加。そこでデュカス氏本人から直接料理のエスプリを学ぶことに。

2010 年にはスーシェフ（副料理長）ながら事実上のシェフとして調理場を任されるようになり、『ミシュランガイド東京 2010』にて一つ星を獲得。その後は「ベージュ アラン・デュカス 東京」でもデュカス氏の右腕として働き、両店舗で約 10 年間その腕を振るう。

開店と閉店 ～初めて味わう挫折～

38歳の時、デュカスグループを退社し、満を持して銀座の一等地に自らの店を出店。料理に携わった20年間のすべてをこの店に集約させるつもりで開店。

しかし、オープンから1年後。順調にスタートさせ、これからという時に思いもよらぬ病気を患い、長期入院を余儀なくされる。4か月近く現場に立つことができない状態になり、やむを得ず閉店を決断。生まれて初めてとも言っている挫折を味わい、苦悩の毎日を過ごす。

Le FAVORI ～料理人としてのリスタート～

一時は食べ物が食べられない状態にもなり、料理人としての人生を諦めかけるも、奇跡的に症状が回復。やはり自分には料理の道しかないと、料理人としてリスタートすることを決意。かつての実績があるデュカスグループでの復帰の誘いもあった中で、自身のリスタートを切るためには新たな環境が必要であると感じていたため、デュカスグループの復帰を固辞。

その中で古澤が選んだのは「Le FAVORI」であった。料理のクオリティだけでなく「おもてなし」にも重きを置く「Le FAVORI」に自分の理想とするレストランとの共通点があったことで、新天地を選ぶ。

4月1日にリニューアルオープンを迎え、かつて「ブノア東京」のリスタートでミシュランの星を獲得した時のように、しかし、今度は「アラン・デュカス」という大きな看板のないレストランで、自分の力で再びミシュランの星を目指していく。

古澤英夫と Le FAVORI の新たな挑戦が始まる。

