

暑中お見舞い申し上げます。

平素より大変お世話になっております。如何お過ごしでしょうか。

日本は今年は酷暑だと御伺いしております。パリも35度を超える日がある程、気候の変動が激しい夏を迎えております。ル・ムーリスより眺めるチュイルリー公園は青々した木々が気持ちよく、毎年恒例の移動遊園地で賑わっております。プラザ・アテネは御馴染みの中庭クール・ジャルダンが都会のオアシスのようで、大変気持ちの良い空間を創り出しております。上半期は中々大変なスタートとなりましたが、下半期そして2016年に向けてより多くのお客様をお迎えできますよう、努力して参りますので今後ともご支援のほど、宜しく御願い申し上げます。

どうぞ素敵な夏をお過ごしください。

大岡陽子

ル・ムーリス／プラザ・アテネ
セールス・マネージャー



HÔTEL LE MEURICE

ル・ムーリス便り

ヨウジヤマモトが描くル・ムーリス

大阪のうめだ阪急百貨店が8月26日より開催するファッションウィークに伴い、ル・ムーリスと世界的デザイナーであるヨウジヤマモトのコラボレーションが実現しました！ル・ムーリスの180周年を記念して創られたのは、透明人間のヨウジ・ヤマモトとを囲うシュールレアリスム的なモチーフ。ル・ムーリスのカラーであるグリーンを用いた100%シルクのスカーフです。日本ではうめだ阪急百貨店、フランスではル・ムーリスでのみ世界限定発売されます。日本が誇るデザイナーと老舗パラスホテルのコラボレーションをお見逃し無く！

うめだ阪急百貨店 8月26日(水)~9月8日(火)
5F インターナショナルラグジュアリーフロア ポップアップストア




ベージュ東京とル・ムーリス 時差のない美食の3日間

三ツ星レストラン「ル・ムーリスアラン・デュカス」を統率するエグゼクティブ・シェフ、クリストフ・サンターニュ来日イベントとして、シャネル銀座ビルディング内「BEIGE TOKYOベージュ東京」にて10月にコラボレーションランチ・ディナーを開催します。ル・ムーリスが180周年を迎えることを記念し、日本で初めて同レストランのメニューを提供することとなりました。アラン・デュカスのエスプリを受け継ぎ、一皿ごとに相応しい食材をフランスと日本の双方で選定。セップ茸やコルベール鴨など、フランスの秋をご満喫ください！

ベージュ東京中央区銀座 3-5-3 シャネル銀座ビルディング10階
10月16・17・18日の3日間 TEL 03-5159-5500

パラスホテルで楽しむグルテンフリーの小菓子

ホテルの中心地に位置するレストラン・ル・ダリでは、新しい焼き菓子「プチ・デジール」を提案しています。ル・ムーリスのシェフ・パティシエであるセドリック・グロレと有名ヘアスタイリスト、クリストフ・ロバン氏のコラボレーションで誕生したフィナンシエ。なんと小麦粉ではなく、ヒヨコマメを使用したグルテンフリーの焼き菓子なのです！季節のフルーツ、アーモンド、ヘーゼルナッツを盛り込んだ小菓子は、少し甘いものをつまみたい時にぴったり。ますます健康志向のお客様が増えている中、見た目も美しい、食べても美味しいフィナンシエで、体に優しいティータイムをお楽しみ下さい。

ル・ダリ ティータイム 15時半から18時(定休日無し)
プチ・デジール 4つで8ユーロ





HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE

プラザ・アテネ便り

Dorchester Collection

プラザ・アテネでジャズナイト

プラザ・アテネの人気ブラスリー、ルレー・プラザでは毎週第四水曜日の夜ジャズナイトを開催しています。その名も「Swing'in Relais」(ルレーでスウィング)。このポイントは、レストランのディレクターがマイクを持つという点！25年以上もこのレストランを見守ってきているヴェルネールはレイ・チャールズからフランク・シナトラ、シャルル・アズナヴールからイヴ・モンタンまで幅広いレパートリーで盛り上げます。U2のBONOとも歌った経験のあるヴェルネール。是非彼の美声を聞きにいらして下さい。

毎月第四水曜日 要予約

ジャズメニュー 前菜・メイン・デザート 78ユーロ アラカルトも可



プラザ・アテネ色のロックな小物

ファッション業界のファンが多いプラザ・アテネ。この度はパリブランド「ザディグ・エ・ヴォルテール」(Zadig&Voltaire)とコラボレーションを企画し、ホテルのシンボルでもある赤色を使用したレザーの財布を作りました。マトラッセのこのポーチは全て手縫いで、ブランドのロゴでもある羽根のモチーフが仕上げに光ります。ロックなテイストが人気のこのパリブランド。他では見つからない、オリジナル小物として、お土産にも最適です。プラザ・アテネのロゴが入ったポーチに入れて、特別な小物としてお買い求めいただけます(65ユーロ)。

一足お先に、クリスマスケーキ発表！

少し早いのですが、プラザ・アテネのクリスマスケーキ、ビュッシュ・ド・ノエルをご披露します！シェフ・パティシエであるクリストフ・ミシャラクのケーキはいつも美的センス溢れる、造形的な芸術作品のようです。今年のケーキのテーマはホテルのキッチン。ということで、調理場を意識した楽しいミニチュア作品となっています。ジャンドゥージャチョコにマンダリンのジャムを合わせ、ミルクチョコレートのにムースにはアールグレイの香りが忍ばせてあります。チョコレートのお鍋も全て食べれる美食家にぴったりの一品です！

ビュッシュ・ド・ノエル 6-8名様用 125ユーロ (12月1日より)



PARIS

パリ最新情報



ヴェルサイユ宮殿の庭で現代アート

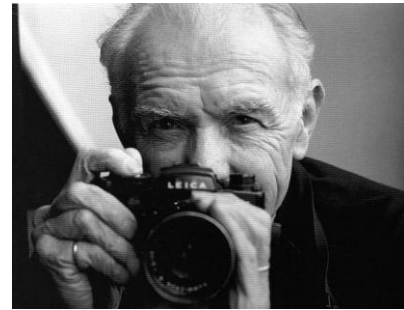
毎年夏、現代アートと伝統とのコントラストを楽しませてくれるヴェルサイユ宮殿での展覧会。今年はインドのボンベイ出身の現代彫刻家、アニッシュ・カプーア(1954-)を招聘。作品の形自体はシンプルですが、光の反射やその表情、シチュエーションの作用で強い衝撃を与える作風です。ルノートルの設計した由緒あるフランス式庭園と、カプーアの選んだ6作品との対面を楽しめます。

ヴェルサイユ宮殿の庭 11月1日まで開催 8時～20時半

ドアノアの撮った彫刻家と彫刻

1912年生まれのロベール・ドアノ。彼のアトリエはパリの喧騒を離れたモンルージュにあり、そこからヴィラ・デ・ブリヨンと呼ばれるムドンにあるロダン美術館まで、写真を撮りに赴くのがお気に入りだったようです。ドアノーらしいユーモラスなのがぞく、ヴィラ・デ・ブリヨンで撮った彫刻家や彫刻の写真を展示中です。

ロダン美術館 11月22日まで 火～日 10:00-17:45(水 20:45まで) 月休



グルメな人はメゾン・プリソンに集合

上質な食品だけが手に入る「スーパーマーケット」としてはバステューユから徒歩5分。なんと500㎡に広がる大きな空間で、コルシカ島のオリーブオイル、上質なワイン、香辛料、パンなどスペシャリストによって試され、選び抜かれたものだけが買えます。コンセプトは、大量生産ではなく、手作りのもの。80%の食品がフランス産、あらゆる分野で最上級のものだけを揃えた夢のようなスーパーマーケットなのです。店内にレストランもあり、買い物をした後にテラスでのんびりと、時間が経つのも忘れてしまいそう。

Maison Plisson 93 Boulevard Beaumarchais, 75003



パリの最新お洒落バザール

30年近くに渡ってパリジェンヌのアイコンであり続けるイネス・ド・ラ・フレサンジュ。近年ではユニクロとのコラボレーションでも人気です。彼女のデザインした服やファッション雑貨、そしてリネンからグッズ、食料品からおもちゃまでが集められたショップがパリ左岸、サンジェルマンデプレにオープンしました。鮮やかなマリンブルーのファサードが目印です。イネス自身が「コンセプトストアというよりもバザール」と表現するように、昔は鑄造所として使われていた200㎡の広い店内に入ると、必ずお気に入りの一品が見つかります。

INES DE LA FRESSANGE 24, rue de Grenelle 75007 Paris

