

ふくい フレンチ

実施期間 9月26日～11月25日

福井が生んだ偉人である天皇の料理番 秋山徳蔵氏を顕彰し、福井県のブランド発信と観光誘客につなげるため、徳蔵氏ゆかりの料理を皆様に心をこめて提供します。

秋山徳蔵 (あきやま とくぞう)

1888(明治21年)～1974(昭和49年)

1888年 福井県村国村(現越前市)に生まれる。実家の料理店と取引のあった鯖江三十六連隊でその後の人生をかけることとなる西洋料理に出会う。東京の華族会館などでの料理修行後、本格的なフランス料理を学ぶため、1909年、シベリア鉄道で渡欧、パリの「オテル・リッツ」などで修業後帰国、宮内庁大膳寮において厨司長、その後、主厨長に就任。25歳という若さでいわゆる天皇の料理番となり、天皇家の食事を半世紀にわたって取仕切る。また、西洋料理を学ぶ者のバイブルといわれた『佛蘭西料理全書』を著すなど日本の西洋料理の先覚者・指導者として活躍。後に、秋山氏をモデルとした小説『天皇の料理番』が話題になり、3度にわたってドラマ化もされている。

TBSテレビ60周年特別企画

日曜劇場 天皇の料理番×福井ゆかりの店

ゆかりの店のオーナーシェフは皆さん福井県出身です。
(五十音順)

マルズバー (六本木)

フオアグラバル
アジルジヨールヌ (麻布十番)

はじっこブラッスリー
アジルジヨールヌ・テラス (麻布十番)

トロワ・サージュ (飯田橋)

シプレ (麻布十番)

黒船屋ひこの (神楽坂)

エルブランシユ (麻布十番)

ふくいの逸品をGET!!!

T O K U Z O C H A N C E

9月26日(土)～11月25日(水)の期間に抽選会を開催

期間中に福井ゆかりのお店で『ふくいフレンチ』を食べていただいたお客様に福井が誇る逸品を差し上げます。クオリティの高い料理を提供している7店舗が参加しています。
食欲の秋です。どんどん食べて、プレゼントをもらっちゃいましょう。

気になるプレゼントは……

けなるい賞(1組)

「福井に行けるってかぁ けなるいのお」

天皇の料理番 秋山徳蔵が生まれた土地で美味しい食を堪能してきてくださいということでホテルペア宿泊券(1泊2食付)～皇室にも献上する冬の味覚の王者 越前がにもシーズン入り～



武生パレスホテル(越前市)

てんこなあ賞(14名)

「参加店で抽選するでのお そりやてんこなあ」

食の國ふくいのカタログギフト3,000円



かたいけのお賞(70名)

「これも参加店で抽選やざあ
こしひかり食べると身体がかとなるざあ」

こしひかり発祥の福井県産 新米こしひかり(3合)



だんねざあ賞(140名)

「これかって参加店で抽選やでえ これも持ってってだんねざあ」

秋山徳蔵の生まれ故郷 越前市から越前和紙の小物



お問い合わせ先

福井県東京事務所

住所 千代田区平河町2-6-3 都道府県会館10階

電話 03-5212-9074

この紙は越前和紙を使用しています。

チキンカツ



ディナーのみ1,800円

ドラマで徳蔵が俊子の為に作った思い出の一皿に、当店自慢のフォアグラを挟んでグレードアップしました。パリッとした表面ととろけるフォアグラが絶妙です。



フォアグラ パル
アジルジョーヌ
TEL 03-6447-2499
11:30~14:00(水~日)
18:00~22:00(L.O)



アッシュェ・パルマンティエ



ディナーのみ1,500円

粗挽きの牛もも肉とジャガイモのマッシュのグラタン仕立て。徳蔵のフランス修業時代のアレンジを加えました。9月27日まで夏季休業の為、9月28日から営業致します。



トロワ・サージュ
TEL 03-6272-5066
11:30~14:00
17:30~22:00(L.O)



徳蔵コース



ディナー8,500円~(お肉の種類が選べます) ※要予約
スープ、前菜、ポアソン、メイン、サラダ、デザート(全6品)のコース
ランチタイムは単品での注文可能

大正~昭和、ドラマ「天皇の料理番」の時代観そのままの料理、しつらえ、内外装でお待ちしております。



黒船屋 ひこの
TEL 03-5946-8611
11:00~13:00(L.O)
17:00~22:30(L.O)



TBS系で放送された「天皇の料理番」に実際登場したメニューをもとに各店がアレンジしたメニューを提供します。©TBS 表示の価格は税別です。また、サービス料、チャージ料が必要な場合もありますので各店舗にて確認してください。



黒毛和牛のカツレツ



黒毛和牛のカツレツ 1,750円
秋山徳蔵著「カクテル」からジン・リッキー(カクテル) 1,000円

チーズとワインの専門店です。ドラマの中で徳蔵を料理の世界に引き込んだカツレツに、当店オリジナルデミをかけて仕上げました。ピフカツとワインのマリアージュをお楽しみ下さい。アメリカ生まれの「ジン・リッキー」は、大正時代、世界大國へと発展を遂げていたアメリカを意識した日本にはびつたり。今回特別にご用意しました。



マルズパー
TEL 03-3478-6424
18:00~26:00(平日)
17:00~24:00(土祝日)



フランスカレー



ランチは、季節の野菜フリットを付けサラダとドリンクのセット 1,000円
ディナーは、単品で提供 780円

ドラマの中でバンザイ軒の人気メニューとなったカレーです。忠実に再現しました。



はじっこブラスリー
アジルジョーヌ・テラス
TEL 03-3455-2592
12:00~14:00(L.O)
18:00~22:00(L.O)



チキンカツレツ



チキンカツレツ1,800円 ウフ・アン・ジュレ600円
アッシュェ・パルマンティエ1,800円 ※席は予約

「ウフ・アン・ジュレ」(落とし卵のゼリー寄せ)、「アッシュェ・パルマンティエ」、「チキンカツレツ」を提供いたします。現在のフランス料理界の礎を築いた徳蔵への敬意を表し心を込めて作ります。



シプレ
TEL 03-5785-2680
11:30~14:00(L.O)
18:00~21:00(L.O)



フィレ・ド・ブッフ・ロティ コース (牛フィレのロースト)



アミューズ、前菜、メイン、デザート(全4皿)のコース仕立てで提供
8,000円(ディナーのみ)(2名様より)

黒毛和牛をブイヨンでゆっくり茹でたのち表面に焼き色を付けました。ブイヨンで低温で火を通すことで肉が柔らかく仕上がります。ソースには黒トリュフを使ったペリグーソースを添えているので薫り高く贅沢な一品となっています。



エルブランシュ
TEL 03-5439-4338
18:00~22:00(L.O)

