

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025年（令和7年）3月19日

盟友ブルーノ・メナール氏とのコラボレーションで
特別なランチ/ディナーをご提供する3日間

シェフ ティエリー・ヴォワザン就任20周年記念フェア

期間： 2025年4月16日(水)～4月18日(金)
場所： 本館中2階 フランス料理「レセゾン」
料金： ランチ 15,000円/22,000円
ディナー 46,000円/58,000円



2025年4月から「レセゾン」のシェフを務めるティエリー・ヴォワザン

帝国ホテル 東京は、フランス料理「レ セゾン」で 2005 年からシェフを務める
ティエリー・ヴォワザンが就任 20 周年を迎えることから、盟友ブルーノ・メナール氏
とのコラボレーションでお届けする記念フェア「シェフ ティエリー・ヴォワザン就任
20 周年記念フェア」を、4 月 16 日（水）から 4 月 18 日（金）まで開催いたします。



ティエリー・ヴォワザンはフランス・トゥール出身。15 歳から料理人としてのキャリ
アをスタート、フランス・シャンパーニュ地方を代表する名店「ボワイエ レ クレイエ
ール」のオーナー、ジェラルド・ボワイエ氏に師事し、その後、「レ クレイエール」の
シェフに就任。卓越したセンスで織り成す料理は評価が高く、2005 年からは帝国ホテル
東京「レ セゾン」のシェフを務めています。

就任 20 周年を迎える本年 4 月、同じフランス・トゥール出身で、銀座の名店「ロオ
ジエ」でエグゼクティブシェフも務めたブルーノ・メナール氏を招聘し、「シェフ ティ
エリー・ヴォワザン就任 20 周年記念フェア」を開催いたします。ヴォワザンシェフと
ブルーノ・メナール氏のコラボレーションから生み出される特別なランチ/ディナーを
ご提供する 3 日間です。また、期間中は限定メニューに合わせて、ソムリエがセレクト
したペアリングドリンクもご用意いたします。

このほか、4 月 1 日（火）～5 月 31 日（土）にて、シェフの就任年であり、ボルドー
ワインの当たり年とも言われる 2005 年ヴィンテージの希少なワインをグラスで販売い
たします。

□シェフ ティエリー・ヴォワザン就任 20 周年記念フェア 概要

日 時： 2025 年 4 月 16 日（水）～4 月 18 日（金）

※要予約

場 所： 本館中 2 階「レ セゾン」

料 金： ランチ/Lunch

4 皿/15,000 円（前菜・魚・肉・デザート）

5 皿/22,000 円（前菜・魚・オマール海老・
肉・デザート）

ディナー/Dinner

5 皿/46,000 円（前菜・魚・オマール海老・肉・デザート）

6 皿/58,000 円（前菜・前菜・魚・オマール海老・肉・デザート）

※サービス料、消費税込

※ソムリエがセレクトしたペアリングドリンクもご用意



U R L： <https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/restaurant/les-saisons/plan/chef-20th-anniversary>

ヴォワザンシェフ 20 周年記念 2005 年ヴィンテージ by the Glass

2005 年ヴィンテージの希少なワインをグラスでご提供いたします。

内 容： ^{シャトー ラフィット ロートシルト} Château Lafite Rothschild 2005 (写真左)
45,000 円 (100ml) 限定 14 杯
^{シャトー ラ ミッション オー ブリオン} Château La Mission Haut Brion 2005 (写真右)
18,000 円 (100ml) 限定 21 杯

期 間： 4 月 1 日 (火) ~ 5 月 31 日 (土)

※ご優待は適用外



<ティエリー・ヴォワザン / Thierry Voisin>

フランス料理「レ セゾン」シェフ

1964 年 7 月 12 日 フランス・トゥール出身

1982 年~87 年 2 つ星「シャトーダルティニ」勤務

1987 年~88 年 2 つ星「ジャンポール デュ ケノワ」勤務

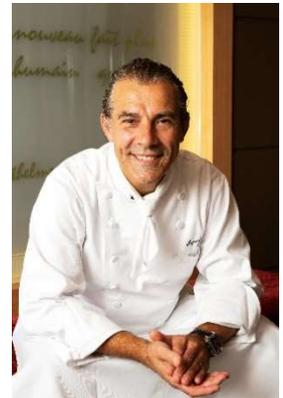
1988 年~2004 年 3 つ星「ボワイエ レ クレイエール」勤務

(シャンパーニュ地方ランス 現「レ・クレイエール」)

89 年よりスーシェフ、95 年よりシェフを勤め、
9 年間 3 つ星を守り続ける

2005 年 4 月~ 帝国ホテル 東京「レ セゾン」シェフ

2011 年 11 月 フランス共和国 農事功労章シュヴァリエ 受章



<ブルーノ・メナール氏 / Bruno Ménard>

フランス・トゥール出身。1980 年代初めにシェフとしてのキャリア
をスタートさせ、トゥーレーヌ地方を代表する名シェフ、シャルル・
バリエとジャン・バルデの店で研鑽を積む。1995 年からは舞台を国
外に移し、2005 年から 6 年間エグゼクティブシェフを務めた銀座の
名店「ロオジェ」では、2008~2010 の 3 年連続 3 つ星を獲得した。
現在はシンガポールを拠点に、料理コンクールの審査員長を務めるな
ど活躍している。



フェア開催に向けて ティエリー・ヴォワザン

この度、来日してから 20 年が経ちましたが、フランス料理への情熱は変わることなく過ごしてきました。日本は私の料理に新しいインスピレーションを与えてくれたと同時に、フランスと日本、二つの国の文化が融合した料理を創り出す術を教えてくださいました。

私の情熱と同じように帝国ホテルも変わらず歩みを続けてきたため、当時からのアイデンティティをしっかりと保ちながらも、美しく、そして味わい深さが加わっていると思います。

私が日本の食材で好きなところは、食材自身が持っている味が非常にはっきりとしていて、個性が際立っている点です。その存在感の強さが魅力的だと感じています。

今回、就任 20 周年を記念したフェアに協力いただくブルーノは、私にとって兄のような存在です。私たちは 1984 年にシャトーダルティニで出会い、1 年間一緒に働きました。その後は別々の道を歩みましたが、2005 年に日本で再会。その時、人生にはとても不思議なご縁があるものだと感じました。

彼はいつも様々な形で私をサポートしてくれました。自身の目標をしっかりと持ち、それに向かって進む姿は、多くの若者たちにとってのお手本になると思います。

今回のフェアでは、20 年間積み上げてきた集大成として、私自身も楽しみながら料理を作っていきますので、一人でも多くの方に召し上がっていただけたら嬉しいです。