プレスリリース

Restaurant Rosette

2025 年 8 月
株式会社 WDI

“現代フランス料理の父”オーギュスト・エスコフィエに捧ぐ、一日限りの特別コース

センチュリーコート丸の内 レストラン「ロゼット」 エピキュロスの晩餐会

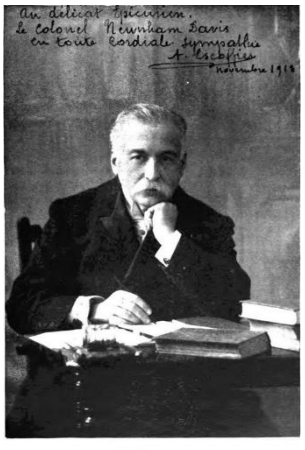
日程 ： 2025 年 10 月 28 日（火） 国の重要文化財 明治生命館 地下 1 階

東京・丸の内にて、荘厳な建築を誇る国の重要文化財「明治生命館」。その地下 1 階にあるクラブレストラン「センチュリーコート丸の内」のメインダイニングレストラン「ロゼット」では、19 世紀後から 20 世紀にかけて活躍した偉大な料理人オーギュスト・エスコフィエの誕生日（10 月 28 日）を祝い、その当日となる 10 月 28 日（火）限定で「エピキュロスの晩餐会」と銘打った一夜限りのディナーコースを提供します。

オーギュスト・エスコフィエは、19 世紀後半から 20 世紀にかけて活躍した偉大な料理人。10 月 28 日は、エスコフィエの誕生日にあたり、この日は毎年、世界中のホテルやレストランでエスコフィエの誕生日を祝う「エピキュロスの晩餐会」という催しが行われます。レストラン「ロゼット」では、2016 年より、現代フレンチを作り上げたエスコフィエに敬意を払いながらも、シェフ・鏡智行の「自分が生まれ育った日本で、自分にしかできないフランス料理を創る」という信条を軸に、フランス料理の代表メニューを現代の視点から再解釈し、毎年「エピキュロスの晩餐会」コースとして提供しています。エスコフィエ、そしてフランス料理の歴史に想いを馳せながら、極上のひと時をお楽しみください。

～オーギュスト・エスコフィエ～

モンテ・カルロのグラントテル、ロンドンのサヴォイホテル、カールトンホテルの料理長を歴任し、1898 年よりパリのヴァンドーム広場にあるオテル・リッツの料理長に就任。1903 年にはフランス料理のバイブルとも言える「ル・ギッド・キュリネール」を刊行。現代フランス料理を体系化したこの書には、5,000 以上の料理のレシピが掲載され、その後のフランス料理の発展に大きく寄与したことで知られています。



M. ESCOFFIER

本件に関するお問い合わせ先
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp
〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9 階 TEL：03-3470-5307

センチュリーコート丸の内 レストラン「ロゼット」 エピキュロスの晩餐会コース 提供概要

・提供日時 ： 2025 年 10 月 28 日（火） ディナー 18：00～22：00（20：00 LO）

・内　　容 ：・アミューズ
・フォアグラテリーヌ サラダリッシュ
・オマール海老テルミドール
・舌平目のボン・ファム
・フランスシストロン仔羊 パン粉焼き （※前ページ料理画像）
・高知田野屋塩二郎の塩アイス
・ピーチ・メルバ（※右料理画像）

・価　　格 ： 19,800 円（税込・サービス料別） ※当日は当コースのみの提供となります。

・店　　舗 ：「センチュリーコート丸の内」内 レストラン「ロゼット」
東京都千代田区丸の内2-1-1 明治生命館 B1F Tel.03-3213-1711

・公式 HP ： http://www.century-court.com

■「センチュリーコート丸の内」について

1934 年に竣工され、昭和の激動を乗り越えた国の重要文化財「明治生命館」。『センチュリーコート丸の内』は、その地下 1 階、400 坪で展開するクラブレストランです。1976 年、東京・六本木に創業、2008 年に現在の場所に移転オープン。複合飲食施設として、フレンチ「レストラン ロゼット」、和食「二十四節季 朔 –SAKU-」、バー「マーブル」、パーティールーム「アカンサス」の他、会員制クラブ（会員専用施設）を備えます。

鏡 智行シェフが料理を手がける「レストラン ロゼット」は、コース料理 13,200 円～、鉄板施設も併設（鉄板「シェフズテーブル」は、コース料理 19,800 円～）。薄義貞料理長が料理を手がける「二十四節季 朔」はお任せコース 16,500 円のみ、二週毎に献立を変更いたします。(献立により金額が変更する場合がございます)

会員制クラブは、約 1,500 名のメンバーが所属。メンバーは会員専用施設を利用できる他、『センチュリーコート丸の内』及び提携レストラン 6 店舗にて優待利用が適用されます。

■ レストラン「ロゼット」シェフ・鏡 智行

1990 年に渡欧し、スイス、フランス、ベルギーを回り、料理の修業を積む。
ベルギーでは三ツ星レストラン「ブルノー」に勤務。
1992 年に帰国し、センチュリーコート調理部へ。2001 年、料理長に就任。
「自分が生まれ育った日本で、自分にしかできないフランス料理を創る」を信条に、
生産の現場に足を運び生産者と交流を図りながら食材を選ぶ取組みを実施。
日本各地を巡り、生産過程の工夫や苦労について生産者の方々に直接お話を
伺うことで、その食材への想いを最高の形に調理し、お客様に提供しています。

本件に関するお問い合わせ先
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部　担当：大林　ohbayashi@wdi.co.jp
〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9 階　TEL：03-3470-5307