

立川ワシントンホテル レストラン「カフェ・ド・パリ」  
期間限定ディナー企画  
『“フレンチ・ストーリー”～その先のフランスへ～』開催  
VOL.1-南仏 ミディ・ピレネーコレクション  
個性豊かなフランス各地方の魅力を五感で味わうフレンチ

立川ワシントンホテル(所在地:東京都立川市柴崎町)レストラン「カフェ・ド・パリ」では、1月23日(金)よりフランスの魅力あふれる**期間限定ディナー企画『“フレンチ・ストーリー”～その先のフランスへ～』**を開催いたします。

本イベントは、特徴的なフランス各地方の街々を、ストーリー映像やパネル、BGMにて演出した店内で、フランスワインとカジュアルなフランス料理を気軽に楽しんで頂くことができます。

第一弾は「南仏 ミディ・ピレネーコレクション」。ミディ・ピレネーは、標高 3,000m級のピレネー山脈を背後に、美しさに満ちた中世の遺構と町並みが数多く存在し、地中海に向けて豊穡なブドウ畑がどこまでも続き、大都市では味わえない、豊かな恵み、営み、時間の流れを一個の“ストーリー”として五感で味わうことができる南仏最大の地方です。

このミディ・ピレネーの魅力をも、ソムリエ厳選の 8 種のフランスワインのほか、スタイリッシュなボトルの海外ブランドビールなどが飲み放題、南仏で愛されているカスレという名物料理をヒントにした特製アミューズと一緒に楽しみいただけます。お料理は、ワインにあうフランス料理をアラカルト(メニュー次項参照)で取り揃えております。

また、フランス家庭の食後の習慣に習い、愛飲されるハーブティーを特別コーナーにてご用意。南仏の自社農園で手がける高級オーガニックハーブティー「マリー・ドゥ・マゼ」が、お食事後の締めくくりを優しくおもてなしいたします。

フランス各地方が持つ「奥深い魅力」に触れながら、美味しいお食事とお酒をお仕事の仲間、ご友人たちと是非お楽しみください。



南仏名物料理カスレをヒントにした豚肉と白インゲンの田舎風パテとミディ・ピレネー産チーズの特製アミューズ

【立川ワシントンホテル「カフェ・ド・パリ」に関する一般の方からのお問合せ】

立川ワシントンホテル「カフェ・ド・パリ」

TEL: 042-526-6666 FAX: 042-548-3311 HP: <http://www.tachikawa-wh.com/>

【報道関係者お問合せ先】

立川ワシントンホテル 事業推進課 広報担当: 大矢・工藤

TEL: 042-548-3380 FAX: 042-526-2331 (月～金 9:30～18:30 土日除く)

E-MAIL: [y.oya@tachikawa-wh.com](mailto:y.oya@tachikawa-wh.com) [s.kudo@tachikawa-wh.com](mailto:s.kudo@tachikawa-wh.com)

期間限定ディナー企画  
『“フレンチ・ストーリー”～その先のフランスへ～』概要  
VOL.1-南仏 ミディ・ピレネーコレクション

『“フレンチ・ストーリー”～その先のフランスへ～』  
VOL.1-南仏 ミディ・ピレネーコレクション 開催概要

【期間】

2015年1月23日(金)～2015年3月31日(火)の水・木・金開催

【営業時間】

18:00～21:00(ラストオーダー20:30) 2時間飲み放題制(終了30分前ラストオーダー)

【販売価格(税込)】

ドリンク飲み放題+特製アミューズ付 2,500円

※お料理は別途ご注文となります。

【ご予約について】

予約開始日:2015年1月13日(火)～/予約受付時間:10:30～19:30

※お席のご予約は、ご予約希望日の2週間前よりお電話にて承ります。

【ご予約・お問合せ先】

「カフェ・ド・パリ」 TEL:042-526-6666/FAX:042-548-3311

【フレンチアラカルトメニュー例】

・牛ほほ肉赤ワイン煮込み                      ・六白黒豚肩ロース肉のトマト煮込み  
・仔羊もも肉の白ワイン煮込み                  ・鴨もも肉のオレンジ煮

など1,100円(税込)～

ほか

※メニューは予告なく変更する場合がございます。詳しくはHP:<http://www.tachikawa-wh.com/> をご参照ください。

【飲み放題内容】

フランスワインブッフエ 8種類(ラングドック産含むフランス全土)・生ビール・ビアボトル(ハイネケン・ハートランド)・ハードシールド  
ル・カクテル・ウイスキー・ソフトドリンク・オーガニックハーブティー など



南フランス発、こだわりのオーガニックハーブティー  
マリー・ドゥ・マゼ(Marie de Mazet)



栽培から加工・包装まで、全ての工程を南フランスの自社農園で手がける、日本初上陸の有機ハーブティー。植物療法(フィトセラピー)の伝統を誇るフランスから届けられる、本格的かつエレガントな有機ハーブティーは、これまでの日本市場になかったタイプの商品。有機認定の品質管理がなされ、産地が限定された高級感、まさに「ハーブティーのシャンパン」と呼ぶにふさわしい味わいとして高い評価を得ている。



監修:株式会社プレゼンス

代表取締役社長:ユエット オリヴィエ (HUET Olivier)氏

事業内容:フランス製品の輸入・販売(マリー・ドゥ・マゼ輸入総販売店)

イベントおよび展示会の企画・運営/広報・PR/通訳、翻訳、およびそのコーディネーション/観光プラン、ホテル・レストランの企画

URL:<http://presence-biz.com/>



資料提供:ミディ・ピレネー地方観光局

URL:<http://www.midipyrenees-kanko-spot-tokusen.jp/>

