

“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：2026 年 10 月 28 日（水） 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（水）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 世紀初頭にかけて活躍し、現代フランス料理の礎を築いた偉大な料理人です。10 月 28 日の誕生日には、その功績を称える「エピキュロスの晩餐会」が世界各地のホテルやレストランで開催されており、フランス料理文化を継承する特別な機会として親しまれています。

レストラン「ロゼット」では 2016 年より、この伝統ある催しに参加。エスコフィエへの敬意を表しながらも、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」という信条のもと、フランス料理の古典的な名作を日本の食材と現代的な感性で再解釈したコースを毎年提供しています。

食を通じた文化交流を目的とする「エピキュロスの晩餐会」は世界中で開催されていますが、「ロゼット」が提案する一夜は、日本各地の食材への探究心と生産者への敬意を込めた、この店ならではの内容です。なかでも象徴的な一皿が、メイン料理の「いわて短角牛フィレ肉ロティ ソース・グランヴヌール 2026」。エスコフィエの時代には、力強い個性を持つジビエに重厚なソースを合わせるのが主流でしたが、本コースでは赤身本来の旨みを持ついわて短角牛を主役に据え、その魅力を引き立てる軽やかなソースへと昇華。伝統への敬意と現代的な解釈が共存する、「ロゼット」らしい一皿に仕上がっています。

エスコフィエが築いたフランス料理の歴史に思いを馳せながら、日本ならではの感性で表現された特別なコース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。



■ 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 : 2026 年 10 月 28 日 (水) ディナー 18:00~22:00 (20:00 LO)
- ・ 内 容 :
 - ・ グジュール
 - ・ コンソメオルディネール
 - ・ 三陸ヤマキイチ商店帆立貝ミキュー カリフラワー、ソース・ブールノワゼット、キャビア
 - ・ 新潟八色しいたけパイ包み ソース・マデラ
 - ・ ヒラメと海老ムースのヴァブール ソース・ボンファム
 - ・ いわて短角牛フィレ肉ロティ ソース・グランヴヌール 2026 (※前ページ料理画像)
 - ・ 紅玉のタルトタタン グラス・ア・ラ・バニーユとチェリージュビリー
- ・ 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 : <https://www.century-court.com>



新潟八色しいたけパイ包み ソース・マデラ



ヒラメと海老ムースのヴァブール
ソース・ボンファム



紅玉のタルトタタン
グラス・ア・ラ・バニーユとチェリージュビリー

■ 「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「マープル」、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 19,800 円、鉄板施設も併設（鉄板「シェフズテーブル」はコース料理 24,200 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 19,800 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り組みを実施。

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

広報担当：大林 メール：ohbayashi@wdi.co.jp