World Luxury Hotel Design : Volume 3

# EUROPEAN Menu Design

## ■ Volume outline ■

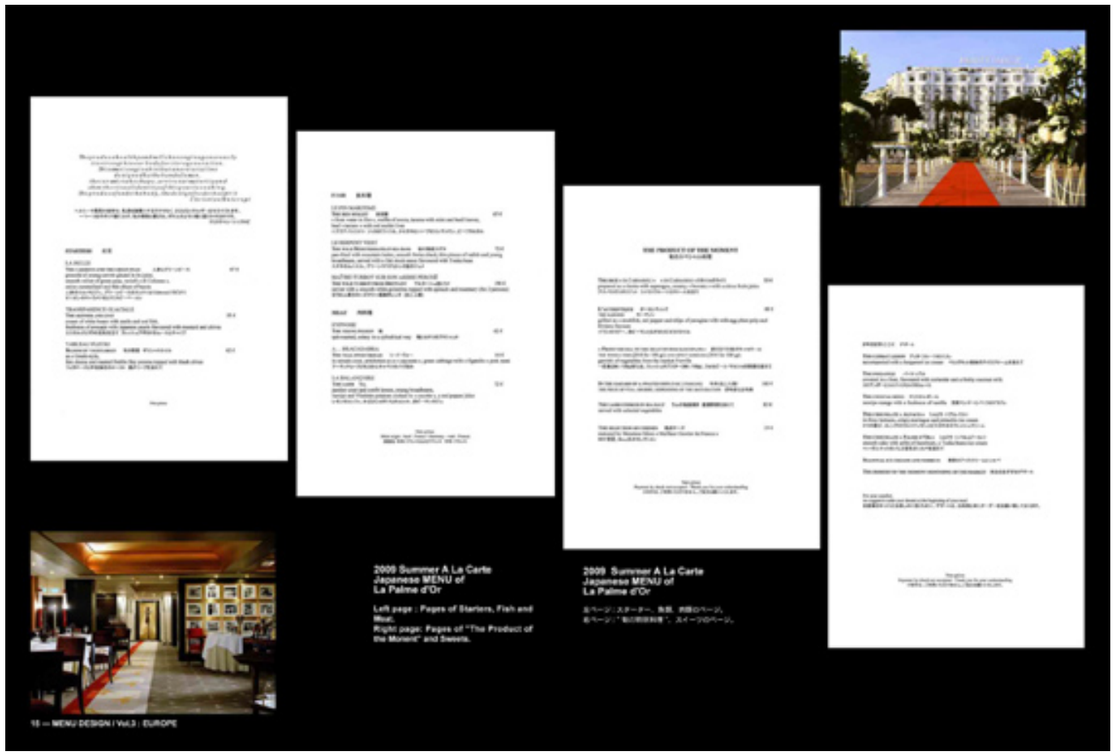
| | |
|---|---|
| Main series tittle | World Luxury Hotel Design |
| Series tittle | Menu Design (3 volume) |
| Category | Food & Design |
| Author | Hiro Kishikawa (Photo & Text) |
| Media style | DVD (PDF-style/Hybrid) |
| Security | Double Passward |
| Package | 202x150x35mm |
| Case | 190x135x14mm |
| No, of Restaurant | 30 ～ 35 (volume) |
| No, of Hotels | 20 ～ 22 (volume) |
| No, of Pages | 600 ～ 700(volume) |
| No, of Photos | 700 ～ 800(volume) |
| Language | English, Japanese(Bilingual) |
| Market | Professional person of hotel & restaurant industries of the world |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Le Bar<br>Restaurant d'Ete & d'Hiver | Hotel Le Bristol | Paris | France | 40 Page |
| 2. | Le Bar 228, Restaurant Le Dali<br>Restaurant Le Meurice | Le Meurice | Paris | France | 32 |
| 3. | Brasserie Lutetia<br>Restaurant Paris | Hotel Lutetia | Paris | France | 34 |
| 4. | Le Jardin des Cygnes | Hotel Prince de Galles | Paris | France | 28 |
| 5. | La Palm d'Or, Le Relais<br>Zplage | Hotel Martinez | Cannes | France | 38 |
| 6. | Cafe Imperial<br>Restaurant Imperial | Hotel Imperial, Wien | Wien | Austria | 32 |
| 7. | Restaurant Korso<br>Reataurant Sirk | Hotel Bristol, Wien | Wien | Austria | 30 |
| 8. | The Hassler Bar<br>The Palm Court, imàgo<br>Il Palazzetto Restaurant & Bar | Hassler Roma | Rome | Italy | 34 |
| 9. | Le Grand Bar, Grand Hall<br>Vivendo | St. Regis Grand Hotel, Rome | Rome | Italy | 34 |
| 10. | ORVM, h club>Doney<br>Doney Restaurant | The Westin Excelsior, Rome | Rome | Italy | 28 |
| 11. | The Bar, The Pool Restaurant<br>The Loggia Restaurant | Villa San Michele | Fiesole, Firenze | Italy | 24 / 26 |
| 12. | Pool Restaurant, Bar<br>La Terrazza Restaurant<br>The Chuflay Restaurant | Hotel Splendido<br>& Splendido Mare | Portofino | Italy | 34 |
| 13. | Il Foyer, La Veranda<br>Il Teatro | Four Seasons Hotel Milano | Milano | Italy | 24 / 26 |
| 14. | Jiardino d'Inverno Bar<br>Acanto Restaurant | Hotel Principe di Savoia | Milano | Italy | 34 |
| 15. | Cafe Vestibul<br>Intermezzo | Hotel Taschenbergpalais<br>Kempinski Dresden | Dresden | Germany | 34 |
| 16. | Cafe de Paris<br>Restaurant Sarah Bernhardt | Hotel Pariz | Praha | Czech Rep, | 28 |
| 17. | Lobby Bar, Library<br>Restaurant Hradcany | Hotel Savoy, Praha | Praha | Czech Rep, | 22 |
| 18. | The Promenade, The Grill<br>Alain Ducasse, China Tang | The Dorchester | London | UK | 32 |
| 19. | Pavilion Terrace/Cocktail Bar<br>Pavilion Restaurant | The Regency Hotel | London | UK | 22 |
| 20. | Mandarin Bar<br>Foliage | Mandarin Oriental<br>Hyde Park, London | London | UK | 34 |
| 21. | number one, Palm Court's<br>Hadrian's | The Balmoral - Edinburgh | Edinburgh | UK | 28 / 22 |
| 22. | Vista Bar<br>Maze by Gordon Ramsay, Nobu | One&Only Cape Town | Cape Town | South Africa | 36 |

Total= 764page

※ 1. 2. は 2009 年度 Michelin の★★★。5. 18. は★★。3. 8. 20. 21. は★。

★★ 2009 Michelin
La Palm d'Or
Hotel Martinez, Cannes, France



★★★ 2009 Michelin
**Restaurant d'Ete & d'Hiver**
**Hotel Le Bristol, Paris, France**

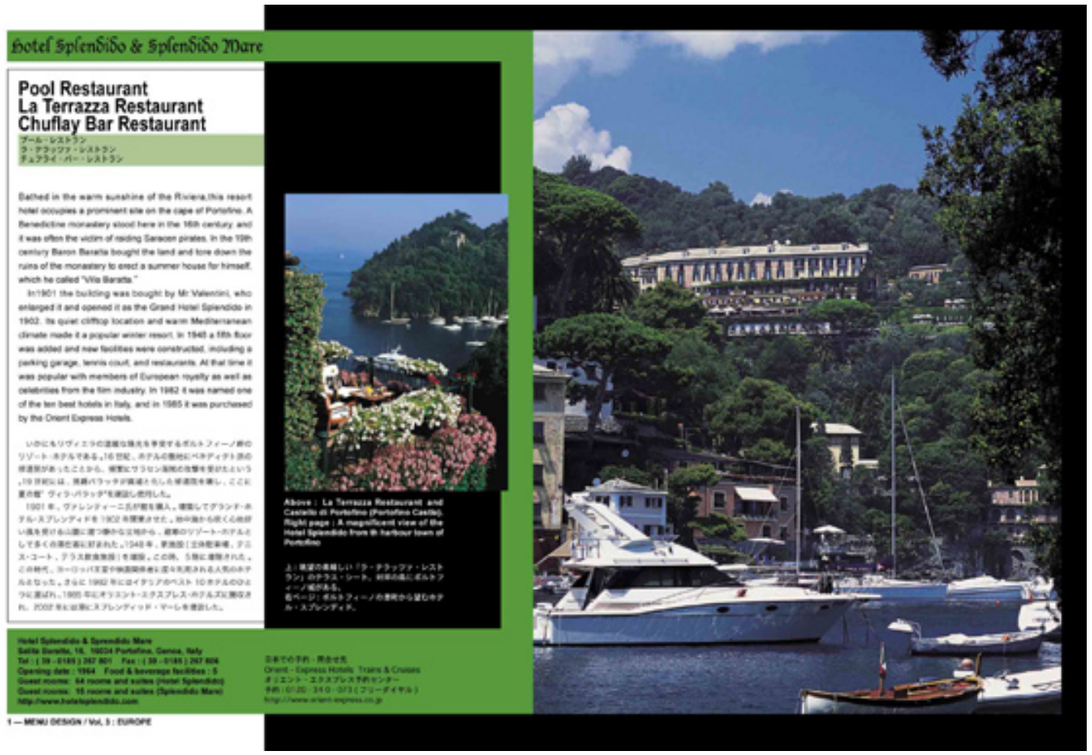
**The Pool Restaurant**
**The Roggia Restaurant**
**Villa San Michele, Fiesole, Firenze, Italy**

**Il Teatro**
**Four Seasons Hotel Milano, Italy**

**★ 2009 Michelin**
**namber one**
**The Balmoral, Edinburgh, Scotland, UK**

**Restaurant Sarah Bernhardt**
**Hotel Pariz, Praha, Czeco Republic**

**★ 2008 Michelin**
**Imago restaurant**
**Hassler Roma, Italy**



hotel Splendido & Splendido Mare

## Pool Restaurant
## La Terrazza Restaurant
## Chuflay Bar Restaurant

プール・レストラン
ラ・テラッツァ・レストラン
チュフライ・バー・レストラン

Bathed in the warm sunshine of the Riviera,this resort hotel occupies a prominent site on the cape of Portofino. A Benedictine monastery stood here in the 16th century and it was often the victim of raiding Saracen pirates. In the 19th century Baron Baratta bought the land and tore down the ruins of the monastery to erect a summer house for himself, which he called "Villa Baratta."

In1901 the building was bought by Mr Valentini, who enlarged it and opened it as the Grand Hotel Splendido in 1902. Its quiet clifftop location and warm Mediterranean climate made it a popular winter resort. In 1940 a fifth floor was added and new facilities were constructed, including a parking garage, tennis court, and restaurants. At that time it was popular with members of European royalty as well as celebrities from the film industry. In 1962 it was named one of the ten best hotels in Italy, and in 1985 it was purchased by the Orient Express Hotels.

いかにもリヴィエラの温暖な陽光を享受するポルトフィーノ岬のリゾート・ホテルである。16 世紀、ホテルの敷地にベネディクト派の修道院があったことから、頻繁にサラセン海賊の攻撃を受けたという。19 世紀には、男爵バラッタが敷地を買い入れ廃墟を壊し、ここに夏の館"ヴィラ・バラッタ"を建設し使用した。

1901 年、ヴァレンティーニ氏が館を購入、増築してグランド・ホテル・スプレンディドを 1902 年開業させ、静かな絶壁と穏くる地中海の陽を受ける山腹に建つ静かな立地から、絶好のリゾート・ホテルとして多くの国王達に好まれた。1940 年、駐車場（立体駐車場）テニス・コート、テラス飲食施設）を増設。この時、3 階に増築された。この時代、ヨーロッパ王室や映画関係者に愛を知られる人気のホテルとなった。さらに 1962 年にはイタリアのベスト 10 ホテルのひとつに選ばれ、1985 年にオリエント・エクスプレス・ホテルズに買収され、2002 年に以前にスプレンディッド・マーレを建設した。

Above : La Terrazza Restaurant and Castello di Portofino (Portofino Castle).
Right page : A magnificent view of the Hotel Splendido from th harbour town of Portofino

上：絶望の美麗しい「ラ・テラッツァ・レストラン」のテラス・シート。対岸の遠にポルトフィーノ城がある。
右ページ：ポルトフィーノの港町から望むホテル・スプレンディド。

Hotel Splendido & Sprendido Mare
Salita Baratta, 16, 16034 Portofino, Genoa, Italy
Tel : ( 39 - 0185 ) 267 801 Fax : ( 39 - 0185 ) 267 806
Opening date : 1964 Food & beverage facilities : 5
Guest rooms: 64 rooms and suites (Hotel Splendido)
Guest rooms: 16 rooms and suites (Splendido Mare)
http://www.hotelsplendido.com

日本での予約・問合せ先
Orient - Express Hotels, Trains & Cruises
オリエント・エクスプレス予約センター
予約：0120 - 34 0 - 073（フリーダイヤル）
http://www.orient-express.co.jp

1 — MENU DESIGN / Vol. 3 : EUROPE

**La Terazza Restaurant**
**Hotel Splendido & Splendidi Mare**
**Portofino, Italy**

Left : Lobster ?
Below : Brittany lobster, pan-sealed with chervil, broad beans with "girolles" mushrooms and chorizo

左：ケイスティング・メニューのページ。
下：ブリタニア産ロブスター。

Philippe Renard
Executive Chef

Philippe Renard was born 27 January 1969 in France.
P. Renard was appointed to Executive Chef of the Restaurant Paris on March 1991. He was awarded One star by Michelin Guide in March 2005.

Hotel Scribe Paris (1990-1991)
Hotel Sofitel Invalides(1992)
Hotel Sofitel Sevres (1991-1995)

フィリップ・ルナール
エグゼクティブ・シェフ

フィリップ・ルナールは 1969 年、1 月 27 日、フランス生れ。フランスの 3 ホテルで勤務。1991 年 3 月からホテル・ルテシアの総料理長に就任。同年にある。
2005 年 3 月には、ミシュラン・ガイドの 1 つ星を獲得していた。
フィリップ・ルナールの勤務経歴は、英文資料

Above : " Sonia Rykiel chocolate dessert "
Below : The "chocolate experience" for chocolate loves

上："ソニア・リキエル・チョコレート・デザート"。
下："チョコレート・イクスピリアンス（チョコレート体験）"と中毒さされたデザート。

19 — MENU DESIGN / Vol. 3 : EUROPE

**★ 2009 Michelin**
**Restaurant Paris**
**Hotel Lutetia, Paris, France**

Left : Home made short pasta served with traditional "pesto" sauce
*Trofie al Pesto al Pesto*

Right : Lobster and prawn salad dressed with rosemary flavoured olive oil
*Insalata di Crostacei con Olio d'Oliva al Rosmarino*

左：自家製ショート・パスタ。伝統的な"ペスト"・ソース。"ペスト"・ソースはジェノヴァ名物。ニンニクとめぼうきなどで調理される。

右：ロブスターとエビのサラダ。ローズマリー・オリーヴ・オイル。

Corrado Corti
Chef de Cuisine

Corrado, Chef de Cuisine at Hotel Splendido, has the spirit of a Travel Agent. Cuisine means travelling to him. Travelling in different countries, streets, restaurants, in kitchens with their many perfumes, to discover or rediscover tastes of the different gastronomic regions. It's travelling in the world of recipes, of typical products and local wines, guided by fantasy and tradition.
Born in Lombardia, he sailed many seas and delighted many palates, before docking at Hotel Splendido in 1999. He manages a brigade of 22 people with the strength of a lion, and sometimes more as well, but only because he is a perfectionist.
This has to be, since at La Terrazza Restaurant, attention to detail and the perfect combination of flavours, taste and look is essential. He is totally dedicated to Italian cuisine, with an emphasis on traditional Ligurian dishes, rigorously prepared with fresh and local ingredients.

コッラド・コルティ
シェフ・ド・キュイジーヌ

コッラドはロンバルディア生れ。セイリングによる冒険旅行から、様々な国の料理に触れ、"遊びの料理は シェフの体験から生まれる"が彼のキー・ポイント。
1999 年から勤務。22 人のキッチン・スタッフを従え、ライオンの勇気を持つ。
勤務も長時、料理性のある職務、伝統的なこの地域の料理（Ligurian dish）を提供する。

Above : John Dory Ravioli in a delicate clams and marjoram sauce
*Ravioli di San Pietro al Sugo di Vongole e Maggiorana*

Below : Raspberries in puff pastry served with "frambosie" sauce
*Sfogliatine tiepide di Lamponi, Salsa Frambosie*

上：淡白な貝のラヴィオリ。あさりのマジョラム・ソース。マジョラムはチャンガンに近い香草。マジョラーナとも呼ばれる。
下：ラズベリーのパフ・ペイストリー。"フランボワーズ"・ソース添え。

15 — MENU DESIGN / Vol. 3 : EUROPE

LUNCH MENU
*60 €*
*Three courses à la carte menu*
*as half dishes with a glass of wine, a bottle of mineral water and coffee included*

VEGETARIAN MENU
*80 €*
*"Girolles" mushrooms and artichokes*
*pan sealed with chervil and almonds*
*Pearl barley with "épinay vinaitre" and garden peas,*
*broad beans and "confit" tomatoes,*
*Fouquet new potatoes with Colombo sauce and coconut.*
*Black and red fruits*
*"Milk feuille" with vanilla and pistachio cream and blackcurrant sorbet*

« L'INSTANT GOURMAND »
*130 €*
*Let your appetite guide you through à la carte menu.*

*Net prices*

2009 Summer
A La Carte MENU of
Restaurant Paris

Left page : A page of Courses menu; Lunch, Vegetarian and Instant Gourmand.
Right page : The Restaurant Paris.

2009 Summer
A La Carte MENU of
Restaurant Paris

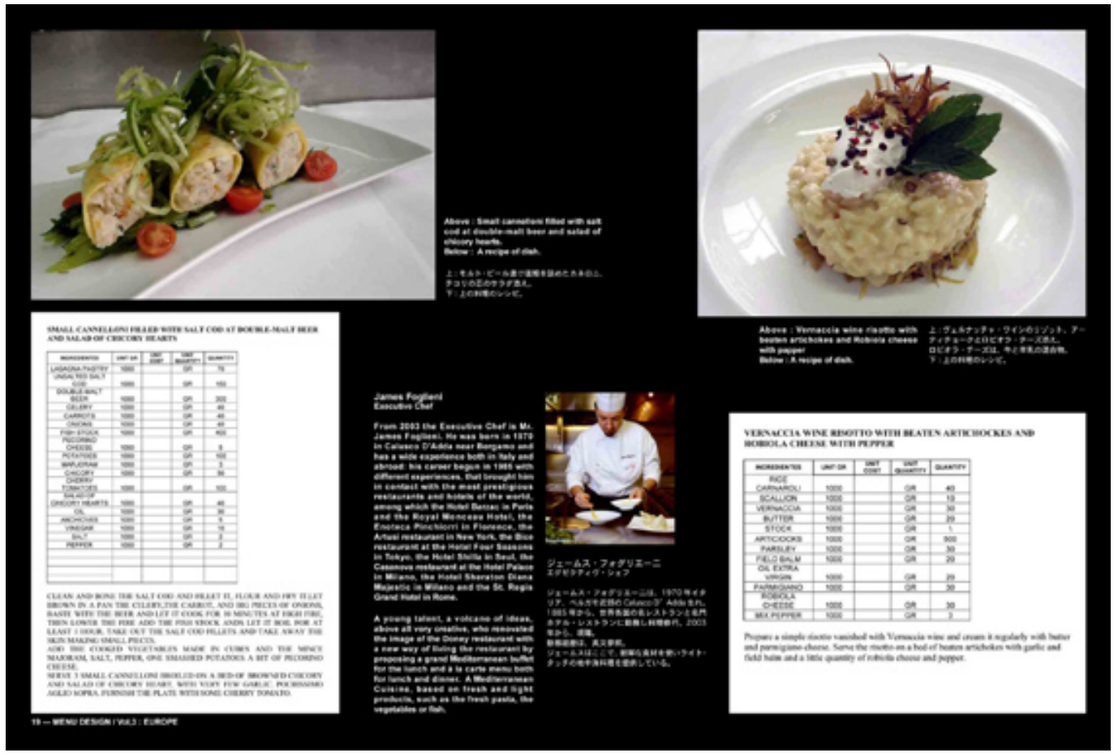
左ページ：ランチ・メニュー、ヴェジタリアン・メニュー、グルメ感覚のコース・メニューのページ。
右ページ：レストラン・パリ。

23 — MENU DESIGN / Vol. 3 : EUROPE

**Vivendo**
**St. Regis Grand Hotel, Rome, Italy**

**Restaurant Korso**
**Hotel Bristol, Wien Austria**

**Doney Restaurant**
**The Westin Excelsior Rome, Italy**




**Maze** by Gordon Ramsay
**One&Only Cape Town, South Africa**

# Volume 3: EUROPEAN Menu Design CONTENTS

1


## 1. Hotel Le Bristol Paris, France

" ミシュランの 3 つ星 " をもつ 名 レストランのひとつ、
夏 (d'Ete) と冬 (d'Hiver) にダイニングを変える粋なスタイルは、パリで唯一。(40 Page)

■ **Le Bar** ( ル・バー ) ..... 5-6
7-8 Menu : French (2009), Menu cover
9-10 Menu : English (2009)
11-12 Menu : English (2000), Menu cover
11-12 Menu cover, Brunch Menu (2008)

■ **Restaurant d'Ete** ( レストラン・デテ ) ..... 13-16 Dining room 2009 Michelin ＊＊＊
Breakfast Buffet
17-18 Terrace dining area
19-22 Menu cover (2009)
A La Carte Menu : French (July, 2009)
23-24 A La Carte Menu : English (July, 2009)
25-26 A La Carte Menu : Japanese (July, 2009)
27-27 ◯ Eric Frechon (Chef de Cuisine)
28-30 Dish X 6
31-36 Menu cover (2000)
French A La Carte Menu (2000)
37-40 Restaurant d'Hiver

## 2. Le Meurice Paris, France

パリで最も歴史のあるグランド・ホテル、2006 年「レストラン・ル・ダリ」が誕生。
ミシュランの 3 つ星をもつ話題の「レストラン・ル・ムーリス」。(32 Page)

■ **Le Bar 228** ( ル・バー 228) ..... 5-8 Menu (Oct, 2009)

■ **Restauranr Le Dali** ..... 9-14 Main Menu (Oct, 2009)
( レストラン・ル・ダリ )
Tea selection Menu (Oct, 2009)
Light dishes Menu (Oct, 2009)

■ **Restauranr Le Meurice** ..... 17-18 2009 Michelin ＊＊＊
( レストラン・ル・ムーリス )
19-20 Dish X 4
◯ Yannick Alleno (Head Chef )
23-22 ◯ Camille Lesecq (Pastrie Chef )
21-23 A La Carte Menu (Oct, 2009)
27-28 Degustation Menu, Wine-list (Oct, 2009)
31-32

## 3. Hotel Lutetia Paris, France

パリのサンジェルマン・デュ・プレの名門。ライト感覚のパリジャンの " ブラッセリー " と、
ソニア・リキエルがインテリア・デザインした気取らない レストラン「パリ」。(34 Page)

■ **Brasserie Lutetia** ..... 5-6
( ブラッセリー・ルテシア )
7-8 A La Carte Menu (2009)
9-10 Children and Group Menu (2009)
11-12 Alcohol Menu(1990)
13-14 Menu (1990)

■ **Restauranr Paris** ..... 17-18 2009 Michelin ＊
( レストラン・パリ )
19-20 Dish X 4
◯ Philippe Renard (Executive Chef )
21-23 A La Carte Menu (Summer, 2009)
25-26 Afternoon Menu (2009)
27-28 A La Carte Menu (1987), Menu cover
29-30 Wine-list, Courses Menu
31-34


# Volume 3: EUROPEAN Menu Design CONTENTS

2


## 4. Prince de Galles Paris, France

シャンゼリゼ通りから直ぐ、英国皇太子名 " プランス・ド・ギャル " をもつ小館。
ビジネス・ランチが人気のアラビック・デザインの中庭を使うレストラン「白鳥の庭」。(28 Pge)

■ **Le Jardin des Cygnes** ..... 5-6
( ル・ジャルダン・デ・シーニュ )
7-8 A La Carte Menu (2008)
9-14 ◯ Banoist Rambaud (Executive Chef)
Degustation Menu, Music Branch (2009)
Rocal courses menu, Crapes menu (2009)
15-16 A La Carte Menu (2000)
17-22 Dish X 6 (2000)
23-24 A La Carte Menu (1998)
25-28

## 5. Hotel Martinez Cannes, France

コート・ダジュール、カンヌのビーチを飾る白亜のホテル。
「カンヌ映画祭」でセレブが集う宿。同地で唯一 ミシュランの 2 つ星をもつ「黄金のヤシ」。(38 Page)

■ **La Palme d'Or** ( ラ・パルム・ドール )..... 5-6 2009 Michelin ＊＊
7-10 ◯ Christian Sinicropi (Executive Chef)
Dish X 5
11-14 A La Carte Menu : French (Summer, 2009)
15-16 A La Carte Menu : Japanese (Summer, 2009)
17-18 Courses menu (2009)

■ **Le Relais** ( ル・ルレ )..... 23-24
25-26 Lunch Menu (2009)
27-30 A La Carte Menu, Wine-list (2009)

■ **Zplage** (Z プラージュ )..... 31-36 Main Menu (2009)
37-38

## 6. Hotel Imperial, Wien Wien, Ausrria

ウィーンを訪れる国賓ご用達しの歴史的ホテル。200 年改装。
オリジナルの銘菓 " インペリアル・トルテ " は、毎日世界各地に空輸される希有なケーキ ( 32 Page)

■ **Bar Maria Theresia** ..... 8-9
( バー・マリア・テレジア )

■ **Cafe Imperial** ( カフェ・インペリアル )..... 9-10 Imperial Torte,
2009 new "Schwarze Orange"
11-14 Menu (2009)

■ **Restaurant Imperial** ..... 15-16
( レストラン・インペリアル )
17-20 A La Carte Menu : English (2009)
◯ Hans-Jurgen Schauer
( Chef de Cuisine )
20-22 Dish X 6
23-24 A La Carte Menu : Germany (2009)
25-32 Breakfast

## 7. Hotel Bristol, Wien　Wien, Austria

" 国立オペラ劇場 " の直ぐ隣、観劇後の遅いディナーを提供する名レストラン「コルソ」。
世界の音楽関係者とセレブが集う、2004 年にリニューアルした「サーク」。(30 Page)


■ Restaurant Korso ..... 5-6
( レストラン・コルソ ) 7-8 ○ Gerald Angelmahr (Chef de Cuisine)
Dish X 3
9-12 Standard Menu (2009)
13-14 Courses Menu (2009)
■ Restaurant Sirk ..... 17-18
( レストラン・サーク ) 19-20 Dish X 4
21-22 ○ Lebenslauf Schnait (Executive Chef)
23-28 Menu (2009)
29-30


## 8. Hassler Roma　Rome, Italy

観光名所 " スペイン階段 " を見下ろす絶好のロケーションにある、ヨーロッパの歴史的な名門ホテル。
ミシュランの 1 つ星 「イマーゴ」、2002 年新設の「イル・パラツェット」。(34 Page)


■ The Hassler Bar ..... 5-6
( ザ・ハスラー・バー ) 7-10 Menu (2009)
■ The Palm Court ..... 11-12 Menu (2009)
( ザ・パーム・コート )
■ Imàgo ( イマーゴ ) ..... 13-14 2008 Michelin ＊
15-16 ○ Francesco Apreda (Executive Chef)
Dish X 4
17-24 Menu (Autumn, 2009)
Tasting menu, Pre-appetizers,
A La Carte menu, Cheese selection
■ Il Palazzetto ..... 17-20
( イル・パラツェット ) 29-30 Dinner Menu (Autumn, 2009)
31-32 Lunch Menu (Autumn, 2009)


## 9. St. Regis Grand Hotel, Rome　Rome, Italy

世界の著名人が 1 世紀に渡り愛用するローマ随一のグランド・ホテル。
10 年間の改装で、2002 年に誕生したコンテンポラリーなレストラン「ヴィヴェンド」。(34 Page)


■ Le Grand Bar ( ル・グランド・バー ) ..... 5-6
7-12 Bar Menu, Wine-list (2009)
13-16 Grand Hall Menu (2009)
■ Vivendo ( ヴィヴェンド ) ..... 17-18
19-20 ○ Francesco Donatelli (Executive Chef)
21-24 Dish x 4 with Recipe
25-28 A La Carte Menu (Autumn, 2009)
29-34




## 10. The Westin Excelsior, Rome　Rome, Italy

ローマのファッショナブルな " ヴェネト通り " に構える白いホテル。
2006 年、バーとレストランを現代感覚のデザインに刷新、いまローマで話題の施設 。(28 Page)


■ ORVM bar ..... 5-6
■ h club>doney ..... 7-8
( エイチ・クラブ・ドネイ ) 9-10 Menu (2009)
11-14 Alcohol menu (2009)
■ Doney Restaurant ..... 15-18
( ドネイ・レストラン ) 19-20 ○ James Foglieni (Executive Chef)
19-22 Dish X 4 with Recipe
23-25 A La Carte Menu (2009)
27-28


## 11. Villa San Michele　Fiesole-Firenze, Italy

フィレンツェの郊外フィエソーレの丘にある 16 世紀の修道院を改装した小館ホテル。
伝統的フィレンツェ料理を長い期間提供する名物シェフ、A. ファブリッツィオ。(A+B, 52 Page)


A ■ The Bar ( ザ・バー ) ..... 5-16 Menu cover, Menu (2009)
■ The Pool Restaurant ..... 17-21 Lunch Menu, Menu cover (2009)
( ザ・プール・レストラン ) 22-24 Dish x 6
B ■ The Loggia Restaurant ..... 3-4
( ザ・ロッジャー・レストラン ) 5-10 Dinner Menu, Menu cover(2009)
11-13 ○ Attilio Di Fabrizio (Chef de Cuisine)
Dish x 6
14-18 Dinner menu, Menu cover (1994)
19-20 Dessert menu, Menu cover (1994)
21-22 Breakfast Menu, Menu cover (1994)


## 12. Hotel Splendido & Splendido Mare　Portofino, Italy

リヴィエラ海岸の景勝地ポルトフィーのの丘に構えるリゾート・ホテル、
2002 年に別館「マーレ」を開業。ふたつのレストランで味合う美味なローカル・イタリアン (34 Page)


A ■ Pool Restaurant ..... 5-6
■ La Terrazza Bar ..... 5-6
■ La Terrazza Restaurant ..... 7-8
( ラ・テラッツァ・レストラン ) 9-14 A La Carte Menu (2009)
15-16 Dish x 4
○ Corrado Corti (Chef de Cuisine)
17-22 Italian Cheese Menu (2009)
25-26 Breakfast


### Splendido Mare


B ■ Chuflay Bar Restaurant ..... 7- 8 Dish x 4
( チュフライ・バー・レストラン ) ○ Roberto Villa (Chef de Cuisine)
9- 12 A La Carte Menu (2009)
13-14 Dessert Menu
15-16

## 13. Four Seasons Hotel Milano　Milano, Italy

ミラノの修道院跡に建設。世界のセレブに出会える、コンテンポラリーなラクシャリー・ホテル。
フランスのシェフに伊料理を伝授するセルジオ・メイが演出するミラネーズ・イタリアン。(A+B, 50 Page)


A ■ **Lobby Bar** ( ロビー・バー ) ..... 3-4
■ **Il Foyer Lounge** ..... 5-6
( イル・フォワイエ・ラウンジ ) 7-14 After Theater Menu, Wine-list, Alcohol Menu, Light meals Menu
17-20 Tea Menu
21-24 reception hall
B ■ **La Veranda** ( ラ・ヴェランダ ) ..... 3-4
5-10 Breakfast Menu, Main Menu (2000) Wine-list (2000)
11-12 Children Menu (2000)
13-14 Light meals Menu (2000)
■ **Il Teatro** ( イル・テアトロ ) ..... 15-16
17-20 ○ Sergio Mei (Executive Chef), Dish x 8
21-24 A La Carte Menu, Dessert Menu (2000)


## 14. Hotel Principe di Savoia　Milano, Italy

ミラノの憲法広場に構えるクラシック・ホテルを、2006 年コンテンポラリー・デザインに全面改装。
アラカルト、月・週のコース・メニュー、日曜日ブランチなど、多メニューを揃える「アカント」。(34 Page)


■ **Jiardino d'Inverno Bar** ..... 5-6
( ジャルディーの・ディンヴェルノ・バー ) 7-8 Cocktail X3
■ **Acanto Restaurant** ..... 9-10 Dish X 4
13-14 ○ Febrizio Cadel (Head Chef) Monthly Courses Menu x 3
15-18 A La Carte Menu (2009)
19-22 Sunday Lunch Menu (2009) Weekly Summer Lunch Menu (2009)
25-26 former Ristorante Galleria
27-28 Dish x 4 (2000)
29-32 Lunch & Dinner Menu (2000)


## 15. Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden　Dresden, Germany

2000 年、ザクセン王のタッシェンベルグ宮殿にある迎賓館をホテルに転用して再建。
「インテルメッゾ」は幅広い料理を提供するドレスデンで一番の名店と評価されている。( 34 Page)


■ **Cafe Vesibul** ..... 5-6
( カフェ・ヴェスティビュール ) 7-10 Main Menu (2000)
■ **Intermezzo** ( インテルメッゾ ) ..... 11-12
13-16 A La Carte Menu, Degustation Menu (2009)
17-22 Dish X 6, Breakfast buffet
23-28 A La Carte Menu (2008)
29-34




## 16. Schlosshotel Kronberg　Kronberg, Germany

フランクフルト近郊にある皇后ヴィクトリアの居城をホテルに転用して 1953 年開業。
ドイツ随一の城ホテルで味合うオーセンティック・グルメ・メニュー。( 24 Page)


■ **Castle Restaurant** ..... 5-6
( キャッスル・レストラン ) 7-10 Lunch and Dinner Menu, (1999)
11-12 Female Menu (1999)
13-18 Dish x 9
■ **The Library** ( ザ・ライブラリー ) ..... 19-22 Afternoon tea
23-24


## 17. Hotel Pariz　Praha, Czech Republic

プラハにあるアール・ヌーボー・スタイルを残した名館。
2006 年に全面改装を施し刷新。カフェ文化とチェコ料理を提供する 2 レストラン (28 Page)


■ **Cafe de Paris** ( カフェ・ド・パリ ) ..... 3-4
5-7 Cake X 6
8- 10 Menu (2008)
■ **Restaurant Sarah Bernhardt** ..... 11-12 ○ Karel Hynek (Executive Chef)
( レストラン・サラ・ベルナール ) 13-14 Main Menu
15-18 Dish x 9
19-24 Main Menu (2000)
25-26 Dishes (2000)


## 18. Hotel Savoy, Praha　Praha, Czech Republic

プラハ城の背後に位置する小規模ホテル。現代的料理が人気の「レストラン・ハラチャネ」。(22 Page)


■ **Lobby Bar** ( ロビー・バー ) ..... 5-6
■ **Library** ( ライブラリー ) ..... 7-8
■ **Restaurant Hradcany** ..... 9-10
( レストラン・ハラチャネ ) 11-14 Dish x 7
15-20 A La Carte Menu (2000)
21-22


## 19. The Regency Hotel　London, England, UK

19 世紀ヴィクトリア時代ののテラス・ハウスを改装して営業するロンドンのホテル。
ラウンジ、バー、レストランを地下に集約した、小館ホテルのショー・ケース。(22 Page)


■ **Pavilion Terrace** ( パヴィリオン・テラス )..... 7-10 Menu cover, Menu (2000)
■ **Pavilion Cocktail Bar** ..... 11-12 Menu (2000)
( パヴィリオン・カクテル・バー )
■ **Pavilion Restaurant** ..... 13-14
( パヴィリオン・レストラン ) 15-16 Main Menu (2000)
17-20 Dish X 6, Breakfast
21-22

# Volume 3: EUROPEAN Menu Design CONTENTS


## 20. Mandarin Oriental Hyde Park, London England, UK

ハイド・パークを借景にする、スパも新設した話題のホテル。
2008 年にミシュランの 3 つ星を取り、復活に再起をかける現代の名レストラン (34 Page)

■ **Mandarin Bar** ( マンダリン・バー ) ..... 3-6
7-12
■ **Foliage** ( フォリアージュ ) ..... 13-14 2009 Michelin ＊
15-16 A La Carte Menu (2009)
17-20 Lunch A La Carte Menu (2000)
21-24 Dish x 6
25-31 A La Carte Menu (2000)
33-34

## 21. The Balmoral - Edinburgh Edinburgh, Scotland, UK

スコットランドの歴史的な駅ホテルを改装、ロッコ・ホテルズの旗艦ホテル。
現代的な「エイドリアン」、 ミシュラン 1 つ星「number one」は 街一番のレストラン。(A+B 50 Page)

A ■ **number one** ( ナンバー・ワン ) ..... 5-6 2009 Michelin ＊
7-8 ◯ Jeff Bland (Executive Chef)
Main Menu (April 2009)
9-10 ◯ Craig Sandie (Head Chef)
Chef's Tasting Menu(2007)
11-12 Main Menu (2000)
13-15 Dish x 6
17-26 Wine-list (2008)

B ■ **Palm Court's** ( パーム・コーツ ) ..... 3-4
5-12 Alcohol Menu / Bolinger Bar (2009)
■ **Hadrian's** ( エイドリアンズ ) ..... 13-16 A La Carte Menu (2009)
17-20 A La Carte Menu (2000), Breakfast

## 22. One&Only Cape Town Cape Town, South Africa

南アフリカ、ケープタウンに、2009 年 4 月開業の最新コンテンポラリー・ホテル。
世界的に話題のシェフ , ゴードン・ラムゼイの「Mazo」、松下久信の「ノブ」を出店。(36 Page)

■ **Vista Lounge** ( ミンドン・ラウンジ )..... 7-8
■ **Maze by Gordon Ramsay** ..... 9-10
( メイズ・バイ・ゴードン・ラムゼイ ) 11-14 ◯ Philip Carmichael (Chef de Cuisine)
Dish X 4
13-14 A La Carte Menu (2009)
■ **Nobu** ( ノブ ) ..... 19-20
21-22 ◯ Hideki Maeda (Head Chef)
Dish x 3
23-24 Sake Tasting Menu(2009)
25-28 Main Menu (May, 2009)
29-30 Lunch Menu (August, 2009)
31-36


※ Package cover : **Le Gavroche** restaurant, London, England, UK. The menu cover was painted a portrait of owner and chef Michel Roux JR. He was awarded Two star by Michelin Guide in 2009.

※ パッケージ表紙 :「**ル・ガヴロッシュ**」のメニュー・カヴァーは、オーナー・シェフ、M. ルー JR のポートレート。2009 Michelin ＊ ＊

※ DVD ディスクを挿入後、「最初にお読ください」を必読ください。PDF ファイルの便利な利用法も図解しています。
PDF ファイルをご覧頂く Adobe Reader 取得の URL、この内容紹介 PDF( 紛失印刷用 ) も収納しています。

**World Luxury Hotel Design**
**MENU DESIGN : Volume 3 / Package Samples**
size 202 x 150 x 35 mm