

# RESORT 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 Passward  
 Package 202x150x35mm  
 Case 190x135x14mm  
 No. of Restaurant 40 ~ 50 (volume)  
 No. of Hotels 20 ~ 22 (volume)  
 No. of Pages 700 ~ 800(volume)  
 No. of Photos 2,000 ~ (3 volume)  
 Language English, Japanese(Bilingual)  
 Market Professional person of hotel & restaurant industries of the world

1. Le Louis XV Alain Ducasse Le Grill	Hotel de Paris	Monte Carlo	Monaco	32-pages
2. Michel Guerard	Les Pres d'Eugenie	Eugenie-Les-Bains	France	28
3. La Villa Eugenie, La Rotonde	Hotel du Palais	Biarritz	France	36
4. Les Fresques Royales Le Jardin des Lys	Evian Royal Resort	Evian	France	32
5. Zirberzimmer, Salzachgrill Cafe Sacher Salzburg	Hotel Sacher Salzburg	Salzburg	Austria	48
6. Terrassen	Hotel Im Palais Schwarzenberg	Wien	Austria	18
7. Ente, Ente-Bistro Orangerie, Bar	Hotel Nassauer Hof	Wiesbaden	Germany	36
8. Le Trianon, Terrace National Bar	Grand Hotel National	Luzern	Switzerland	52
9. Verandah, Sundeck, Bar Grill, Non Solo Pasta	Villa d'Este	Cernobbio, Como	Italy	62
10. Il Verrocchio, The Cellar	Villa La Massa	Firenze	Italy	30
11. Taverna Machiaveri	Grand Hotel Villa Cora	Firenze	Italy	30
12. Terrace, Fortuny Cip's Club, Bars	Hotel Cipriani & palazzo Vendramin	Venezia	Italy	62
13. The Terrace, Waldo's	Cliveden	Taplow, Berkshire	UK	40
14. The Soane Dining Room The Library, Buttery, The Bar	Hartwell House	Oxford, Aylesbury	UK	40
15. La Fuente, Le Nailhac El Andalvz, Saint-Lopez	Gran Hotel Guadalpin Byblos	Malaga, Mijas	Spain	34
16. Al Fassia, Al Jounaina	Sofitel Palais Jamai	Fez	Morocco	18
17. The Veranda, Beachhouse Beach Bar	Moana Surfrider, A Westin Resort Waikiki Beach	Hawaii	USA	30
18. The Windsor	Marriott's Castle Harbour Resort	Tacker's Town	Bermuda	28
19. Rice Terrace Le Grand Lanna, Akaligo	Mandarin Oriental, Dhara Dhevi	Chiang Mai	Thailand	40
20. Cafe d'Angkor, Le Grand	Raffles Grand Hotel d'Angkor	Siem Riap	Cambodia	30

726 -Total

※ 合計 46 レストラン掲載 ※  
 ※ 1. 2. は 2008 年度 Michelin の ★★★。3. 7 は 2008 年度 Michelin の ★。



Le Louis XV Alain Ducasse  
 Hotel de Paris  
 Monte Carlo, Monaco  
 2009 Michelin \*\*\*





Le Grand Lanna  
Mandarin Oriental,  
Dhara Dhevi Chiang Mai, Thailand

Beachhouse  
Moana Surfrider, A Westin Resort  
Waikiki  
Hawaii, USA

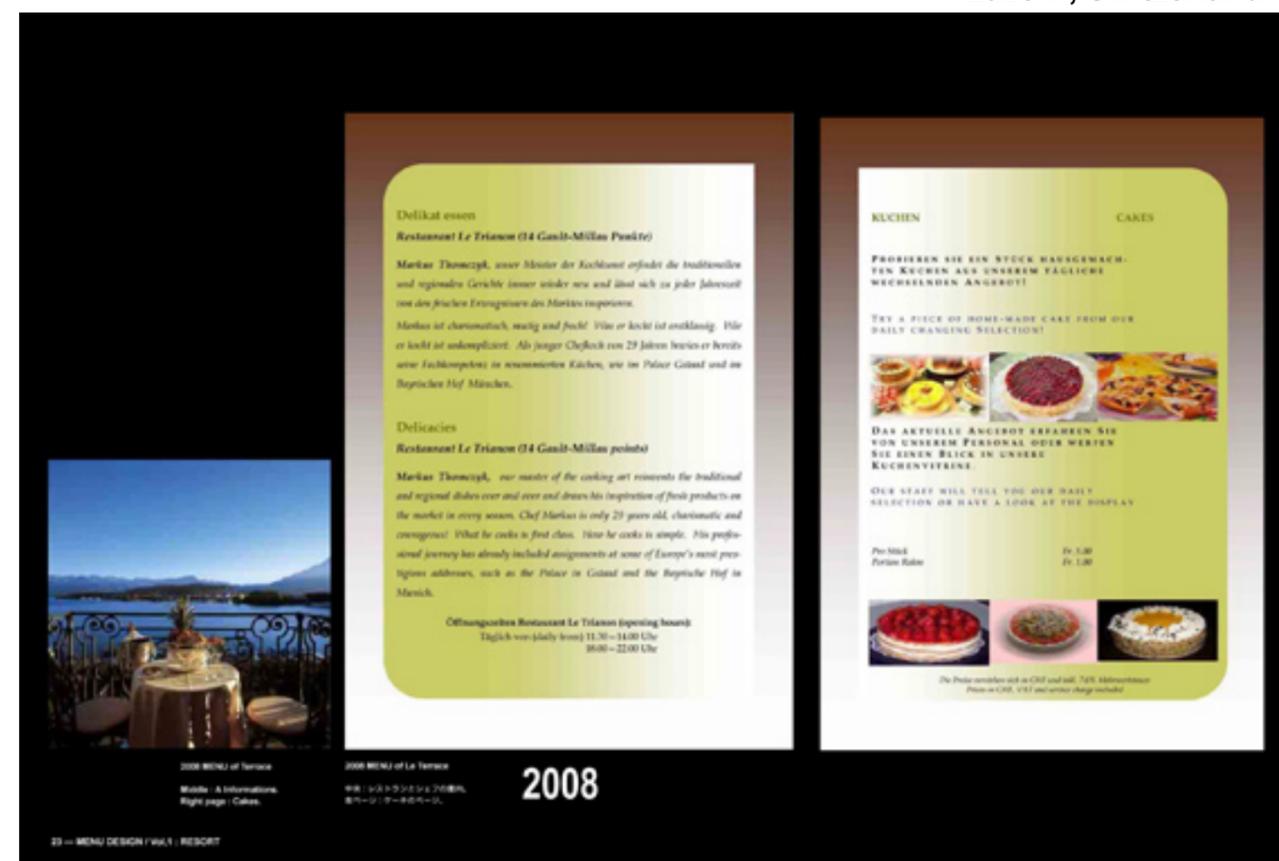


Fortuny  
Hotel Cipriani & Palazzo Vendramin  
Venezia, Italy

Teracce  
Grand Hotel National  
Luzern, Switzerland



Resort Menu Design : Volume 1





Veranda  
Villa d'Este, Cernobbio-Como, Italy

Above : Nenu cover  
Below : Menu contents



Resort Menu Design : Volume 1



Cafe Sacher Salzburg  
Hotel Sacher Salzburg, Austria

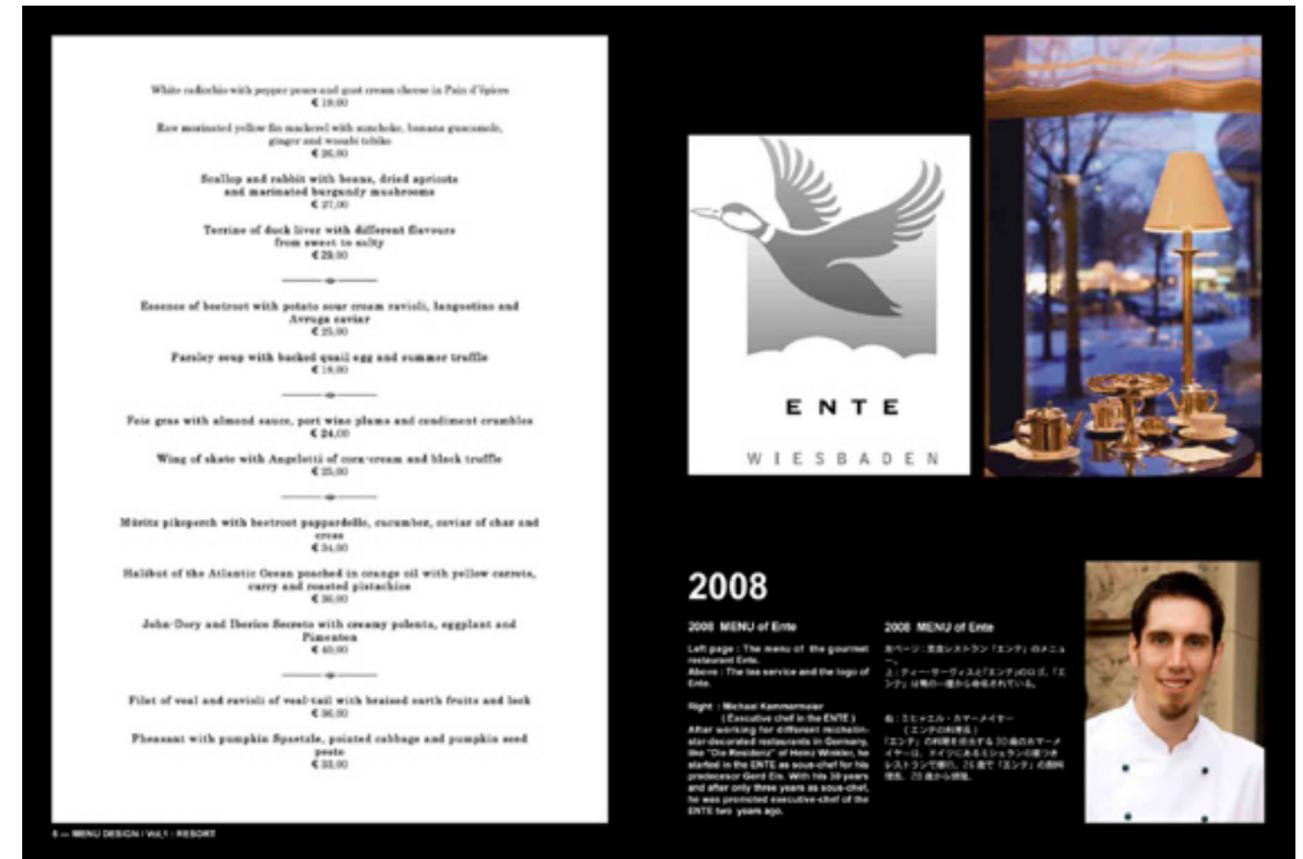
Waldo's  
Cliveden, Taplow  
Berkshire, England, UK





IL Verrocchio  
Villa La Nassa, Firenze, Italy

The Soane Dining Room  
Hartwell House, Oxford, Aylesbury  
England, UK



Ente  
Hotel Nassauer Hof, Wiesbaden, Germany  
2009 Michelin \*

Al Fassia  
Sofitel Palais Jamai, Fez, Morocco



**Above:** Muller with squid ink sauce.  
**Below center:** Strasbourg and corbat.  
**Bottom right:** Saucy hake steak with asparagus, peas and potatoes stems.

2009 Michelin \*\*\*

**Above:** Jean-Marie Guetter, born in Valenciennes in 1955, has been head chef here since 1991. That year he was awarded the M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France) title by the French Government for professional excellence. The hotel restaurant currently has one star in the Michelin Guide (1991-1995).

2009年からは料理長を務めるジャン・マリー・グエテールは、1955年にヴァレンシエヌ生まれ、1991年に、フランス政府から授けられたM.O.F. (最優秀職人) 称号。このホテルのレストランは1991年からミシュランガイドで1つ星を獲得している。

19 — MENU DESIGN / VAL | RESORT

La Villa Eugemie  
 Hotel du Palais, Biarritz, France  
 2009 Michelin \*

Le Jardin des Lys  
 Evian Royal Resort, Evian, France

**2008**

Le Jardin des Lys is a historic restaurant. This room was used the Billards Room for King Edward VII, decorated with ornate architectural details on the ceiling.

歴史あるレストランである「ル・ジャルディン・デ・リス」は、エドワード7世が使用したビリヤード室の天井に、豪華な装飾が施されています。

**Le Jardin des Lys**

21 — MENU DESIGN / VAL | RESORT

Le Jardin des Lys

**Les Pres d'Eugenie Michel Guérard**

2009 Michelin \*\*\*

**Michel Guérard**  
 1928-2024

In 1965 a young 33-year-old chef opened the restaurant Pot au Feu in a suburb of Paris. With its excellent food it soon earned a good reputation and attracted an audience of gourmet diners from around the world as well as Parisian celebrities. During the days of Pot au Feu the chef, Michel Guérard, married his talented wife, Christine, who was a graduate of HEC, one of France's top business schools. In 1972 he moved the restaurant to Eugenie les Bains in the Landes region in southwestern France, and he began serious research toward his goal of creating non-fattening gourmet cuisine. In the 1970s and 80s, in the wake of the worldwide enthusiasm for the nouvelle cuisine movement, Guérard created his own unique healthy version of this cuisine, and in 1977 he was awarded three stars by the Michelin Guide. The hotel, with its fresh waters flowing from the Pyrenees, clear air, sprawling rustic vines, excellent gourmet food and spa waters, is often called a "heaven in France."

1965年、33歳の若さでパリ近郊のレストラン「ポト・オ・フェウ」を開業。優れた料理で、世界的な食通やパリセレブリティの注目を集めた。ポト・オ・フェウの時代、シェフのミッシェル・グエラルドは、才能豊かな妻クリスティーヌと結婚。HECの卒業生として、フランスのトップ経営学校で学んだ。1972年、フランス西南部のランデス地方にレストランを移し、減量志向の高級料理の研究に没頭した。1970年代と80年代、世界的な「ヌーヴェル・クイズン」のブームの中で、グエラルドは独自の健康的な高級料理を開発した。1977年には、ミシュランガイドから3つ星を獲得した。ピレネ山脈から湧き出る新鮮な水、清らかな空気、広がる田舎の風景、優れたグルメ料理とスパ水、フランスでよく「フランスの天国」と呼ばれる。

1965年、33歳の若さでパリ近郊のレストラン「ポト・オ・フェウ」を開業。優れた料理で、世界的な食通やパリセレブリティの注目を集めた。ポト・オ・フェウの時代、シェフのミッシェル・グエラルドは、才能豊かな妻クリスティーヌと結婚。HECの卒業生として、フランスのトップ経営学校で学んだ。1972年、フランス西南部のランデス地方にレストランを移し、減量志向の高級料理の研究に没頭した。1970年代と80年代、世界的な「ヌーヴェル・クイズン」のブームの中で、グエラルドは独自の健康的な高級料理を開発した。1977年には、ミシュランガイドから3つ星を獲得した。ピレネ山脈から湧き出る新鮮な水、清らかな空気、広がる田舎の風景、優れたグルメ料理とスパ水、フランスでよく「フランスの天国」と呼ばれる。

Les Pres d'Eugenie - Michel Guérard  
 4000 Eugenie les Bains, Landes, France  
 Tel: 05 59 49 49 49 Fax: 05 59 49 19 19  
 www.lespresdougene.com  
 Opening date: 1975 Food & Beverage facilities: 3  
 Special events: 10 rooms, 10 suites  
 Contact: Chef by Pigeon

2009年、ミシュランガイドから3つ星を獲得した。ピレネ山脈から湧き出る新鮮な水、清らかな空気、広がる田舎の風景、優れたグルメ料理とスパ水、フランスでよく「フランスの天国」と呼ばれる。

21 — MENU DESIGN / VAL | RESORT

Les Pres d'Eugenie - Michel Guérard  
 Landes, France  
 2009 Michelin \*\*\*

**Left:** Michel Guérard products wine "Quiches de Bismarck", Almanac "Quiches de Bismarck".  
**Above:** The beautiful kitchen was used 18 century recycle oven.

21 — MENU DESIGN / VAL | RESORT

Left: Michel Guérard products wine "Quiches de Bismarck", Almanac "Quiches de Bismarck". Above: The beautiful kitchen was used 18 century recycle oven.

**1. Hotel de Paris Monte Carlo, Monaco**  
世界の頂点に立つホテル、名シェフのひとり アラン・デュカスのメニューと料理 (32 頁)

- **Le Louis XV - Alain Ducasse** ..... 9. 2008 Michelin \*\*\*  
(ル・ルイ・キャーンズ-アラン・デュカス)
  - 11-12. A la carte Menu (1990)
  - 13-14. Menu Cover (2008)
  - 15-16. A la carte Menu (2007. November)
  - 17-18. A la carte Menu (2008. April)
  - 19-20. A la carte Menu (2008. July)
  - 21. Dish x 4
  - 23. ○ Alain Ducasse
  - Franck Cerutti (Head Chef)
- **Le Grill (ル・グリル)** ..... 25. 2008 Michelin \*  
(ル・グリル)
  - 27-30. Desert Menu, A la carte & Courses Menu

**2. Les Pres d'Eugenie - Michel Guerard Eugenie-les-Bains, Landes, France**  
フランス料理界の重鎮が経営する " ダイエット料理も供す天国のオーベルジュ " (28 頁)

- **Michel Guerard (ミッシェル・ゲラルド)**... 2. ○ Michel Guerard (Owner chef)  
7. 2008 Michelin \*\*\*  
9-14. A la carte Menu  
15. Dish x 3

**3. Hotel du Palais Biarritz, France**  
ヨーロッパ王室が避寒に使用したナポレオン三世皇妃の館 " ヴィラ・ウージェニー "。  
M.O.F. 取得の料理長ジャン・マリー・ゴートイエが演出するユニークなバスク料理 (36 頁)

- **La Villa Eugenie** ..... 7.  
(ラ・ヴィラ・ウージェニー)
  - 9-10. A la carte Menu (2008. Spring)
  - 11-12. A la carte Menu (2008. Summer)
  - 13-14. Courses Menu (2008. 1992)
  - 15-16. Dish x 3,  
○ Jean-Marie Gautier (Executive chef)
  - 17-20. Menu of former Le Grand Siecle (1992)  
1991 Michelin \*
- **La Rotonde (ラ・ロトンド)** ..... 23.  
25-26. A la carte Menu (2008. Spring & Summer)  
27-28. A la carte Menu (1992. Winter)  
29-30. Buffet Menu of L'Hippocampe  
31-32. Breakfast Menu (1992)  
33-34. Table setting : Breakfast & Lunch

**4. Evian Royal Resort Evian, France**  
英国王エドワードVII世の館 " ホテル・ロワイヤル "。2002 年飲食施設を刷新 (32 頁)

- **Les Fresques Royales** ..... 9.  
(レ・フレスク・ロワイヤル)
  - 11-12. Diner Menu (1989)
  - 13-18. Dish x 8,  
○ Michel Lentz (Executive chef)
- **Le Jardin des Lys(ル・ジャルダン・デ・リス)** 21.
- **Former La Rotonde (ラ・ロトンド)** ..... 23. Dietetic Menu (1989)
- **Former La Toque Royal** ..... 25. Menu of Casino restaurant (1989)  
(ラ・トック・ロワイヤル) 1991 Michelin \*

**5. Hotel Sacher Salzburg Salzburg, Austria**  
名菓 " ザッハー・トルテ " の創業家が営むザルツブルクの姉妹ホテルの地元料理 (32 頁)

- **Zirberzimmer (ツィルベルツィンマー)** ..... 5.  
7-11. Chef Suggestion Menu (2008. June)  
12. Courses Menu (2008)  
○ Manfred M. Stufler (Chef de cuisine)  
13-14. Dish x 6  
15-20. A la carte Menu (1999)
- **Salzachgrill (ザルザッハグリル)**..... 21-24. Menu (2008. May)  
25-26. Chef recommends Menu (2008. August)
- **Cafe Sacher Salzburg** ..... 27-42. All Menu  
(カフェ・ザッハ・ザルツブルク)

**6. Hotel Im Palais Schwarzenberg Wien, Austria**  
名門シュヴァルツェンベルク家の夏の宮殿。ウィーンの隠れ家ホテルのウィーン料理 (18 頁)

- **Terrassen (テラセン)** ..... 9.  
10. Lunch Menu (1999)  
11-12. Diner Menu (1999)  
13-14. Dish x 6

**7. Hotel Nassauer Hof Wiesbaden, Germany**  
" ヨーロッパの窓 " と呼ばれた歴史的鉱泉治療リゾート。星を維持するレストラン (36 頁)

- **Ente (エンテ)**..... 3. 2008 Michelin \*  
5. Menu (2008)  
○ Michael Kammermeier  
(Executive chef in Ente)  
7-10. Dish x 5
- **Ente Bistro** ..... 11-14. A la carte Menu (2008)
- **Orangerie (オランジェリー)**..... 15-20. Menu  
○ Klaus Weingartz  
(Executive chef & Restaurateur)
- **Nassauer Hof Bar** ..... 21-32. Bar Menu

**8. Grand Hotel National Luzern, Switzerland**  
セザール・リッツとオーギュスト・エスコフィエが初めてチームを組んだホテル (a+b, 52 頁)

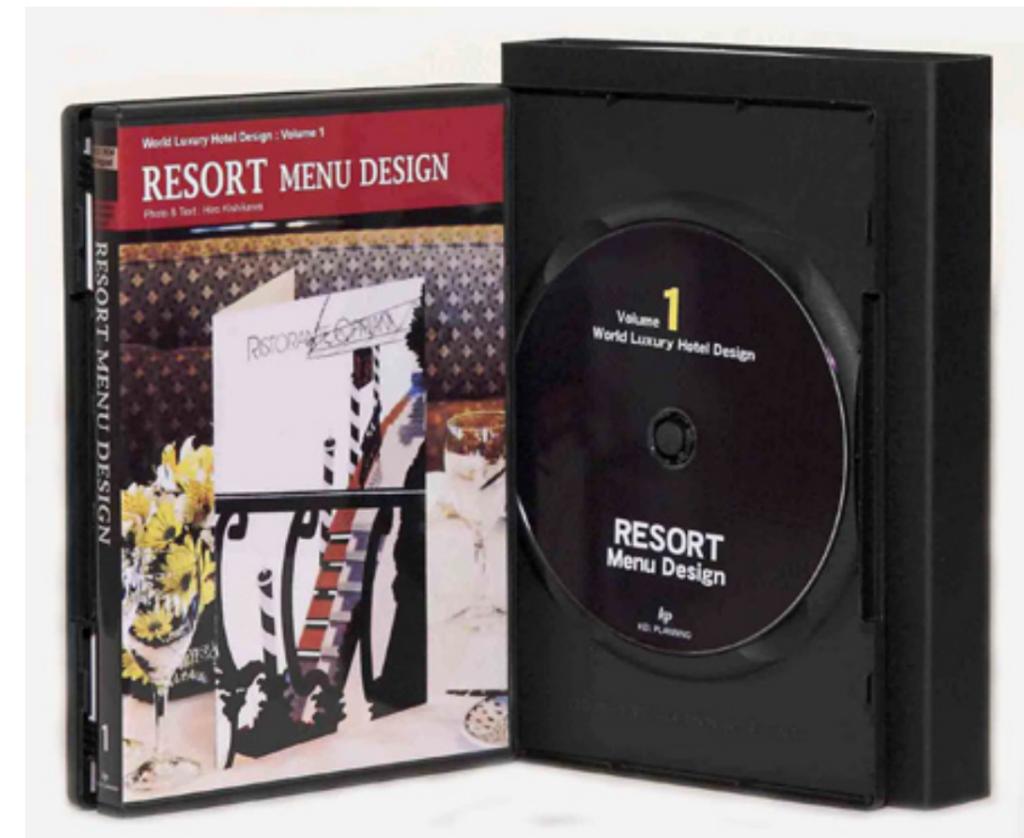
- **Le Trianon (ル・トリアノン)**..... a5. Menu Cover (1995)  
a7-a8. Menu (1995)  
a9. ○ Markus Thomczyk (Master chef)  
a11-a15. Menu (2008)  
a16-a20. Dish x 6
- **Terrace (テラス)**..... a21-a32. Menu (2008)
- **National Bar (ナショナル・バー)** ..... b3-b13. Bar Menu (2008)



# Volume 1: RESORT Menu Design CONTENTS

# 5

- 17. Moana Surfrider A Westin Resort Waikiki Beach Hawaii, USA**  
 新装したハワイ最古のグランド・ホテル。料理長ロドニー・ウエハラの現代料理メニュー (30 頁)
- The Veranda (ザ・ヴェランダ)..... 5-6. Afternoon Tea Menu (1997)
  - 7-8. Former Ship's Tavern Menu (1997)
  - 9-10. Afternoon Tea Menu (2008)
  - 11-12. Menu (2008)
  - Beachhouse (ビーチハウス) ..... 15-16. Menu (2008)
  - 17-20. Dish x 6.
  - Rodney Uyehara (Chef de cuisine)
  - Beach Bar (ビーチ・バー) ..... 23-26. Menu (2008)
- 18. Marriott's Castle Harbour Resort Tacker's Town Bermuda**  
 大西洋の孤島バーミューダのクラシック・ホテル。バーミューダ料理とメニュー (28 頁)
- Windsor (ザ・ウインザー) ..... 8. Breakfast Menu (1990)
  - 9-10. Menu (1990)
  - 11-19. Dish x 10
  - Mikado (ミカド) ..... 21-24. Menu and Sushi Menu (1990)
- 19. Mandarin Oriental, Dhara Dhevi Chiang Mai Thailand**  
 2007 年末開業：ランナー王朝を模した最新エステ・リゾート。タイ料理ほかのメニュー (40 頁)
- Rice Terrace (ライス・テラス) ..... 3-4. Healthy Spa Breakfast Menu (2008)
  - Le Grand Lanna ..... 9.
  - (ル・グランド・ランナー)
  - 11-25. Dish x 9.
  - Dominique Bugnand (Executive chef)
  - 13-28. Menu (2008)
  - Akaligo (アカリゴ)..... 29-36. Menu (2008)
- 20. Raffles Grand Hotel d'Angkor Siem Riap, Cambodia**  
 アンコール観光の拠点リゾート・ホテル。カンボジア・クメール料理とメニュー (30 頁)
- Cafe d'Angkor (カフェ・ダンコール) ..... 5. Breakfast Menu (2001)
  - 7. Champagne Breakfast Menu (2001)
  - 13-14. Beverage Menu (2001)
  - Le Grand (ル・グランド) ..... 17-25. Diner Menu (2001)
  - 17-24. Dish x 6
  - Iwayan Sudira (Sous chef)
  - Sou Sokunthee (Pastry chef)



## Volume 1: RESORT Menu Design

後列左：黒厚紙スリーブ、金文字箔押し。同列中：紙箱ケース。同列右：プラスチック・ケース。  
 前列左：コンテンツ・シート (5 枚 / B5 サイズ)。同列中央：取扱い説明書 (2L サイズ)。同列右：プラスチック・ケース内部。

※ DVD ディスクを挿入後、「最初にお読みください」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。