

&éclé le bistro

～人気ネオビストロ「& éclé」第二弾～ 池袋を舞台に、フレンチ・ビストロの真骨頂 「& éclé le bistro」が 2017年10月12日、グランドオープン

株式会社パルコは、オリヴィエ ロドリゲス氏と共同で、直営飲食店舗「& éclé(アンドエクレ)」のカジュアル版として、フレンチ・ビストロの真骨頂「& éclé le bistro(アンドエクレ ル ビストロ)」を、2017年10月12日(木)、池袋PARCO 本館8Fにグランドオープンいたします。



2015年7月に東京・南青山にオープンした「アンドエクレ」は、ガストロノミー界を牽引するシェフのひとり、オリヴィエと共同で開発運営して話題となったネオビストロ。ミシュランオリティの料理をビストロ価格で味わうことができ、更にオリジナルライス料理“クーリシャス”が多くの方に親しまれています。そのアンドエクレ第二弾となる「アンドエクレ ル ビストロ」では、PARCO誕生の地・池袋にて、フレンチ・ビストロの真骨頂として、新たな楽しみ方をご提案します。

伝統あるフランス料理を、日本在住18年になるオリヴィエが感じる、日本ならではのあたたかいシェアスタイルでカジュアルに楽しんでもらうべく、“シェアスタイル・フレンチ”を新たに考案。オリヴィエのクリエイティビティが光る料理はもちろん、内装、接客サービスなどにおけるまで、とことんあたたかさにこだわった、正にフレンチ・ビストロの真骨頂と言えるでしょう。

更に、ビストロの世界観を表現するファサード演出や、このスタイルを存分に味わっていただけるインテリア、テーブルコーディネート、モデル・コラムニストとしても活躍中のクリス・ウェブ 佳子氏と共に考案しました。アンドエクレ ル ビストロが送る、シェアスタイルの決定版を、是非ご堪能下さい。

■ コース「Select & Share」 ¥2,980 (税抜)

野菜や肉、魚介を少しずつ摘むことができる5種の前菜盛り合せボードでまずは乾杯、そしてシグニチャー料理「クーリシャス」で素材のおいしさを存分に感じていただいたら、丁寧に調理された伝統あるフレンチのメイン料理を豪快にシェア。いつもテーブルには料理がたくさん並び、話もはずむ楽しい時間をお過ごし頂けます。これが、スターシェフ・オリヴィエが18年間の日本生活で経験した、最高の食卓です。

- ・5種前菜の盛り合せボード(シェアスタイル)⇒シェフセレクトシャルキュトリ盛り合せ / ニース名物ソッカ / 飯島さんのオーガニック野菜スティックなど
 - ・クーリシャス(お一人ずつ4種から自由にお選び下さい)
 - ・メイン料理(6種からシェアスタイルで自由にお選び下さい) ⇒みちのく清流骨付き鶏モモ肉のオープン焼き / 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み / ホームメイドソーセージ ローリエハーブ風味 / ブイヤベース &écléスタイル / 函館直送 川村さんの鮮魚の1本焼き / 牛ハラミステーキ グリーンペッパーソース(+¥400)
- (+500円で本日のデザートをご注文いただけます)





■ お米と野菜の新感覚フレンチ「クーリシャス」

旬の野菜を使って仕上げるフレンチソース「クーリ」は、色素や添加物は一切加えず、野菜の色・味をそのまま活かし、目にも鮮やか。“クーリシャス”とは、そのクーリと、デリシャスを掛けた造語。日本人に馴染みの深い様々な種類のライスやシリアルをクーリに合わせた、ヘルシーな新感覚メニューです。スパイス、ハーブと野菜を絶妙なバランスで合わせる高度なテクニックは、長年ガストロミーの第一線で活躍してきたオリヴィエの真骨頂。五感で旬を体感できる、アンドエクレを象徴するオリジナル料理となりました。日本各国の生産者までオリヴィエ自身が足を運び、選んだ全ての素材は、どれも力強く味わい深いもの。是非ご堪能下さい。

スパイス風味玄米 “みずかがみ” & ビーツとアロマティックハーブ with ビーツクーリ	¥1,380
パプリカ風味の赤米 & スチームチキンプレストとミモレット with パプリカトマトクーリ	¥1,150
オレガノ風味の“カミアカリ”玄米 & ホームメイドソーセージとブロッコリーソテー with ブロッコリークーリ	¥1,200
ジュニパーベリー風味”風サヤカ”ライス & エビのロースト with 舞茸クーリ	¥1,200
オリーブ風味’銀のみかづき’玄米 & 牛ほほ肉の赤ワイン煮 with 人参クーリ(写真右上)	¥1,580
クルミ“こゆきもち”ライス & ローストベーコンとグリエールチーズ with スウィートオニオンクーリ	¥1,480
	(全て税抜)

■ オリヴィエ ロドリゲス(Olivier Rodriguez)

1971年、フランス・トゥールーズ生まれ。18歳から料理の道へ。ニース「ドン・カミーヨ」を皮切りにホテル・ネグレスコ「ル・シャンテクレール」(2ツ星)、トゥールーズ「レ・ジャルダン・ドゥ・オペラ」(2ツ星)、イタリア・フィレンツェ「エノテカ・ピンキオーリ」(3ツ星)で部門シェフを務めたのち、来日。2005年にオープンした「マンダリンオリエンタル東京」内「シグネチャー」の初代料理長に就任。2007年より、7年連続1ツ星を獲得した。2015年7月に自身初となるネオビストロ「アンドエクレ」を南青山にオープンさせる。日本の食材にも造形が深く、旬の食材と料理に合わせる様々なスパイス使いに定評がある。日本で生活は18年になり、家族4人で暮らす。



■ クリス・ウェブ 佳子

南青山店の1号店においても、オープニングディレクター&アンバサダーとして、ネーミングからインテリア、グラフィックや接客サービスにおけるトータルコーディネートに関わったクリス・ウェブ 佳子氏が、今回もファサード演出、インテリア、スペシャルテーブルのコーディネートでコラボレーション。オリヴィエとの強固な友人関係から、フレンチビストロの世界観を見事に表現。ファーストインプレッションを大事に、和気あいあいと楽しめ、且つ彼女ならではの多国籍なエッセンスを加えた空間が完成した。

(プロフィール)

イギリス人の夫をはじめ、国際色豊かな交友関係や、幅広い職業経験で培われた独自のセンスが話題となり、2011年にVERY専属モデルに。現在はコラムニストとしても活躍する二女の母。



■ 店名 “& éclé le bistro”

英語の&(アンド)とフランス語のéclectique(折衷的)を合わせた造語。éclectiqueとは、様々なスタイルやアイディアから最高のものを選択すること。オリヴィエの、日本食材をはじめ様々な味や食感を一皿に表現する料理と、異国情緒を漂わせるタイルウォールやウッドフロアなど複数素材の表情が出ているインテリアをイメージしています。そして様々な方々との関係があり、南青山の1号店や今回のビストロも成り立っていることから、そこに&を付けました。

■ 店舗情報

店名	& éclé le bistro(アンドエクレ ル ビストロ)
オープン日	2017年10月12日(木)
住所	池袋PARCO レストランフロア(東京都豊島区南池袋1-28-2 池袋PARCO 本館8F)
電話	03-6907-0689
営業時間	11:00~23:00(L.O. 22:00)
定休日	無休(館の営業日に準ずる)
店舗面積	102㎡
席数	45席
価格帯(税抜)	ランチ ¥1,050~ / ディナー客単価 ¥4,000 (アラカルト30種 ¥480~ / コース ¥2,980 / ビール ¥680, ワイン ¥680~, カクテル ¥680~)
WEB	and-ecele.com/ikebukuro

<プレス関係お問合せ>

担当: 関 早保子
090-2476-0104
seki.saho@gmail.com

<本件に関するお問合せ>

株式会社パルコ 新規プランニング部 飲食事業担当: 杉田 / 成田
03-3477-5789
sugi-you@parco.jp / nari-moto@parco.jp