

PRESS RELEASE

ル・ムーリス、ドーチェスター・コレクション Le Meurice Alain Ducasse x MUNI ALAIN DUCASSE FOUR HANDS DINNER 開催

2024年12月

パリを代表する最高級ホテル、そしてパリ最古のパラスホテル、ル・ムーリスの二つ星レストラン「Le Meurice Alain Ducasse」と京都・嵐山の「MUNI ALAIN DUCASSE」がスモールラグジュアリーホテル「MUNI KYOTO by 温故知新」内、「MUNI ALAIN DUCASSE」にてコラボレーションイベント「FOUR HANDS DINNER」を開催します。

■かつて同じキッチンに立った二人のシェフが、再会を果たす特別な2日間

フランス・パリを代表する最高級ホテル、ル・ムーリスの二つ星レストラン「Le Meurice Alain Ducasse」。アラン・デュカス氏の哲学を体現し、美食の殿堂として世界中のゲストを魅了する、このホテルのエグゼクティブシェフ、アモリー・ブウール氏と、かつてレストラン「Le Meurice Alain Ducasse」でともに腕を磨いた、「MUNI KYOTO」のエグゼクティブシェフ、アレクサンドロ・ガルディアーニが再会を果たす2日間限定のコラボレーションイベントです。

今回のコラボディナーでは、両シェフがそれぞれの感性を活かした3品ずつを提供し、デュカス・パリグループと「MUNI ALAIN DUCASSE」のソムリエたちによる、特別なワインペアリングがその味わいを引き立てます。

■パリ×京都、次世代の才能豊かなシェフたちが創る美食の宴



二人の師であるアラン・デュカス氏は若き才能を世界に送り出し、次世代の育成に力を注いでいます。両シェフはその代表的な存在であり、彼の哲学を受け継ぎながら、独自の創造性を発揮する若きシェフたちです。

フランス・パリに拠点を置くアモリー・ブウール氏は、地元の食材を最大限に活かし、サステナビリティを意識した料理を生み出します。10年以上の長きにわたりアラン・デュカス氏の哲学を継承してきたアモリー・ブウール氏は、フランス料理の伝統に根ざしながらも、新たな視点を取り入れた革新性の光る料理が特徴です。

一方で、日本・京都に拠点を置くアレクサンドロ・ガルディアーニは、彼のルーツであるイタリア、アラン・デュカス氏のもとで培ったフレンチ、そして日本の文化を融合した唯一無二の料理が特徴。京都を中心に日本各地の食材を取り入れた、コンテンポラリーなフランス料理を提供しています。

親しい友人でもある二人だからこそ実現できる、フランスと日本の文化が交差した唯一無二の料理を、ゲストに振る舞う特別なディナー。アモリー・ブウール氏とアレクサンドロ・ガルディアーニが、再び同じキッチンで創る、至極の2日間をぜひご堪能ください。

FOUR HANDS DINNER 概要

- 【日時】2025年2月26日(水)～27日(木) 19:00～
- 【場所】MUNI KYOTO by 温故知新 内 MUNI ALAIN DUCASSE
〒616-8385 京都府京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町3番
- 【人数】1名様～4名様(最大22名様/日)
※1名様でのご予約の場合、他のお客様と相席になる場合がございます。
※5名様以上の場合は要問合せ
- 【料金】1名様 90,000円(税金・サービス料込み)
- 【内容】6品の特別コース
カナッペ、アミューズ1品、前菜1品、魚2品、肉1品、デザート1品
※コースには6杯のワインペアリングが含まれています。
- 【お問合せ】MUNI ALAIN DUCASSE TEL : 075-873-7771 (10:00～18:00)
当日のご宿泊につきましても、上記へお問合せください。

[FOUR HANDS DINNER のご予約はこちら](#)

Le Meurice Alain Ducasse / エグゼクティブシェフ アモリー・ブウール



ソワソンのホスピタリティスクールで学んだ後、2008年にモナコの「ル・ルイ・キャーンズ」でインターンシップを開始。2009年より6年間、パリの「プラザ・アテネ」で技術を磨く。ラセールでのスーシェフを経て、2016年には、パリのパラスホテル「ル・ムーリス」内のレストラン「ル・ムーリス・アラン・デュカス」のアシスタントシェフ・ド・キュイジーヌに就任。10年以上の経験を通じて培われた確かな手腕と、独創的かつクラシカルなフレンチへの探求心が認められ、2020年ジョスリン・エルランの後任として「ル・ムーリス・アラン・デュカス」のエグゼクティブシェフに着任。

MUNI ALAIN DUCASSE / エグゼクティブシェフ アレッサンドロ・ガルディアーニ



1993年生まれ、イタリア、サンレモ出身。幼い頃から母親と祖母のそばで料理に目覚め、料理人を志して専門学校ルフィーニ・アイカルディで学ぶ。星付きホテルの厨房で研修を重ねた後、2012年にモナコのパラスホテル「オテル・ドゥ・パリ」でフランク・セルッティがシェフを務めるアラン・デュカスのレストラン「ル・グリル」にコミとして入店、その後ファーストコミに着任しキャリアを築く。2014年にはロンドンのホテル「ザ・ドーチエスター」内のアラン・デュカスのレストラン「ル・グリル」でシェフ・ド・パルティを務め、また2016年よりパリのパラスホテル「ル・ムーリス」内のレストラン「ル・ムーリス・アラン・デュカス」(ミシュラン2つ星)に入店、アモリー・ブウールシェフのアシスタントシェフを務めた。10年に亘って培った経験とその手腕を認め、アラン・デュカスはアレッサンドロ・ガルディアーニを、京都のホテル「MUNI KYOTO」のエグゼクティブシェフに任命、2022年7月1日着任。

LE MEURICE

200年以上の歴史を誇り、フランス式のエレガンスを大切にしながら進化し続けるル・ムーリスは、芸術作品そのもの。世界の芸術家や思想家たちを惹きつけてやまない唯一無二の魅力を放ちます。

Follow Le Meurice: **INSTAGRAM - FACEBOOK - TWITTER - PINTEREST - #DCmoments**

ドーチェスター・コレクションについて

ドーチェスター・コレクションは、欧米に展開する世界最高クラスのラグジュアリー・ホテルとレジデンスで構成されており、各ホテルは、周辺地域の文化を象徴する伝説的なランドマークです。さらに居心地が良く、魅力にあふれ、優雅さを保つ比類なきサービスの水準を提供する場所として世界的な名声を確立しています。

現在のポートフォリオ：


ザ・ドーチェスター（ロンドン）	ビバリーヒルズ・ホテル（ビバリーヒルズ）
45パークレーン（ロンドン）	ホテル・ベルエア（ロサンゼルス）
カワース・パーク（イギリス・アスコット）	ザ・ラナ（ドバイ）
ル・ムーリス（パリ）	ザ・アルバ、ドーチェスターコレクション（ドバイ、2028年開業予定）
ホテル・ブラザ・アテネ（パリ）	ドーチェスター・コレクション・トウキョウ（仮称、2028年開業予定）
ホテル・プリンチペ・ディ・サヴォイア（ミラノ）	
ホテル・エデン（ローマ）	

ラグジュアリー・レジデンス：

メイフェア・パーク・レジデンス（ロンドン）	オーラ・インフィニティ（ドバイ）
ワン・アット・パームジュメイラ（ドバイ）	ヴェラ（ドバイ）
ザ・ラナ・レジデンス（ドバイ）	ヴェラ・ヴィエント（ドバイ）
アヴァ・アット・パームジュメイラ（ドバイ）	ザ・アルバ・レジデンス（ドバイ、2028年開業予定）
オーラ（ドバイ）	

ドーチェスター・コレクションの詳細は、[dorchestercollection.com](https://www.dorchestercollection.com)をご覧ください。

このプレスリリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、
ドーチェスター・コレクション日本地区 PR代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

Tel : 03-3403-5328 Fax : 03-3403-5329 E-mail : info@kentosnetwork.co.jp
Web : www.kentosnetwork.co.jp  https://www.instagram.com/kentos_network/

