

「光の都」の中心で、食、芸術、祝祭イベント満載のカレンダーで、1年で最も魅惑的な季節を祝う

【パリ 2023年11月7日 PR Newswire＝共同通信 JBN】 Four Seasons Hotel George V, Paris は、12月を通じて、芸術的才能、演劇的な輝き、音楽、そしてミシュランの星付きの美食を融合させた、楽しく驚きのある一連の祝祭のダイニングを開催します。これは、パリのホテルシーンでは画期的なコンセプトです。

祝祭は12月1日に Le Cinq で始まり、このミシュラン3つ星レストランは「Opera Notes」を開催します。クリスチャン・ル・スケール（Christian Le Squer）氏が創作した料理は、エリック・ボーマール（Eric Beaumard）氏が厳選した高級ワインとペアリングされます。ピアノとバイオリンの生演奏と共にオペラ歌手の歌声がダイニングルームを優雅に飾り、調和のとれた音楽のシンフォニーを生み出します。

12月9日、ゲストは Le George で賑やかな祝祭の夜に浸ることができます。「Extravaganza（華やかな祭典）」と題された活気溢れる夜は、シモーネ・ザノーニ（Simone Zanoni）シェフによるシェアプレートと呼び物とする特別な地中海メニューで、イタリアの陽気な雰囲気祝います。

12月16日、ゲストは L'Orangerie でアラン・トードン（Alan Taudon）シェフのアイコン的な料理を味わい、ホテルの中心にある象徴的な La Galerie で典型的なパリの雰囲気に入ります。DJセットとともに演劇と音楽のパフォーマンスを特色とするこのスタイリッシュなイベントのために、ホテルのミクソロジストがパリの最も象徴的なカクテルを作り、ゲストはパリの活気に満ちた刺激的なエネルギーを十二分に体験することができます。

クリスマスイブの魔法を体験するには、ミシュランの星付きシェフが手掛ける特別メニューをご堪能ください。Le Cinq では「Perle Blanche Oysters with Champagne（パール・ブランシュ牡蠣とシャンパン）」を、Le George では「Bresse Chicken with Truffled Lentils（ブレスチキンのトリュフ入りレンズ豆添え）」、La Galerie では「Wild Turbot with Oscietra Caviar（天然ターボット（イシビラメ）のオシエトラ・キャビア添え）」を味わうことができます。これらの祝祭のディナーは、ゴスペル合唱団のソウルフルな調べによって一層引き立てられ、ホテルは温かさと音楽で満たされます。

魔法は翌日も続き、パティシエのミカエル・バルトセッティ（Michael Bartocetti）氏が考案した「Christmas Tea-Time（クリスマス・ティータイム）」で、家族や友人、そしてサンタクロース本人と一緒に楽しめる魅惑的な午後をお届けします!

2023年にスタイリッシュな別れを告げ、今年最後の日を本当に思い出深いものにするために、12月31日が素晴らしいイベントに変わります。ホテルのミシュラン星付きレストランで、格別な食の体験に浸ってください。この楽しい雰囲気の中、ホテルの中心部でアイコン的なカウントダウンが行われ、ゲストは集まって新年を迎え、才能あるDJが紡ぐトラックに合わせて一晩中踊り明かします。

▽問い合わせ先

samuelle.dorol@fourseasons.com

samuelle.dorol@fourseasons.com/ +33 (0)1 49 52 71 69