

2006年11月 - フレスリリース

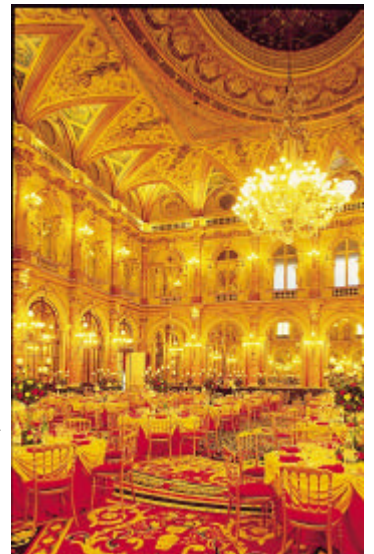
インターコンチネンタルパリ ルグランで 豪華なガラディナーを!



華やかに新年を迎えましょう

インターコンチネンタルパリ ルグランホテルは素晴らしい拿破レオン様式の装飾での大晦日を演出致します。歴史的な格天井で第二帝国時代のフレスコ画、伝説のオペラ広場の豪華なレストラン「カフェドパ」でのガラディナーは、このレストランの新しいシェフとなった2004年のMOF(フランス最高職人)となったローラン・ドゥラルブルによる、キャビア和えウニ、温かい帆立貝、シャンピニオン添え子羊ソーセージなどどれもすばらしい、9皿構成のメニューです。

パーティーは、ホテルのボールルーム「サロン・オペラ」のゴージャスな雰囲気の中、DJの衝撃的なサウンドでパリのファッションショーなどで続けられます。巨大なクリスタルのシャンデリア、金色に輝く豊穣な彫刻、きらきら光る鏡効果など、この2006年の疲れを癒し、来る2007年をダイナミックに迎えるための理想的な舞台となります。



グラン・ホテルでのガラディナー：1人295ユーロ(シェフ ローラン・ドゥラルブルの9皿メニューディナー(グラスシャンパン込み、他の飲み物は料金に含まれていません)マジックショーやカード手品、サロン・オペラでの舞踏夜会など(飲み物込み))

パリにお住まいでない方には、グラン・ホテルは3泊料金(朝食およびVIP待遇)と新年インペリアル年越しの宴を含む新年一括料金を提供しています。クラシックルームで2人1500ユーロ、ジュニアスイートでは2040ユーロ

予約電話 :01 40 07 30 30 - Fax : 01 40 07 30 31 -

Legrand.reservations@ichotelsgroup.com

Café de la Paix - Place de l'Opéra, 75009 Paris

年越しの宴メニュー

カフェ・ドラペ

シェフ ローラン・ドゥラペル

- 2004 年フランス最優秀職人

フレッシュなヤギチーズの巻きサーモン

キャビア和えウイキョウとウニ

スモーククリームソースの雉鶏スープ

エストラゴン味温かい帆立貝

トリュッフ皮スズキの白身

シャンピニオン添え子羊ソーセージ、フォアグラタルト

ヴァシュランケーキ

グレープフルーツシャーベット、マロンライトクリーム

レモン味ヘーゼルナッツ入りチョコレートクルスチヨン

コーヒーと添え菓子

お問い合わせや自由使用の高解像写真の提供は：

Philippe Brunet (フィリップ・ブリュネ) - 広報部

InterContinental Paris Le Grand Hôtel

Tél. : 01 40 07 35 27 - philippe.brunet@ichotelsgroup.com