

辻口シェフと個室ダイニング & カラオケ「フィオーリア」がコラボレーション！

コース料理のすべてにチョコレートをアレンジした、 新機軸のカカオが香る創作メニュー。



コース料理のすべてをチョコレートでアレンジ！辻口シェフのオリジナルチョコレートも付いた
コラボレーションコース、2014年9月1日よりスタート

株式会社キューブコミュニケーションズ(本社:東京都新宿区)がプロデュースした、スタイリッシュな個室で本格的なコース料理を楽しめる「フィオーリア 六本木」、「フィオーリア 銀座」、「フィオーリア 新宿」各店では、スーパーパティシエ辻口博啓さん監修による、すべての料理がチョコレートでアレンジされたコラボレーションコースを2014年9月1日よりスタートいたします。

Bouquet du Chocolat ブーケ デュ ショコラ



【FIORIA aria blu(六本木) FIORIA aria blu GINZA(銀座)】
3時間 お一人様6,200円(税抜) +1,500円で飲み放題付き
【FIORIA aria blu SHINJUKU(新宿)】
3時間 お一人様5,300円(税抜) +1,500円で飲み放題付き

チョコレートと聞けば甘さを連想する方が大半だと思います。しかし、その甘さは砂糖によるもので、主成分であるカカオマスにはまったく別の深い味わいと豊潤なフレーバーが満ちています。また、カカオマスにはリラックス効果や血行促進に効果があり、食欲を増進するとともに、食卓の雰囲気をもよほさせる働きもあります。

このたび、フィオーリアでは食材としてのチョコレートの可能性に意欲的な挑戦を行いました。

世界最大のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」で最高位を受賞したチョコレートティエでもある辻口博啓シェフ監修の元、すべての料理にチョコレートを配合したコースメニューを開発、それが「Bouquet du Chocolat(ブーケ デュ ショコラ)」です。

辻口シェフがフィオーリアのために創り上げたオリジナルチョコレートのマリアージュから始まるコース全品に、さまざまな手法でチョコレートが散りばめられています。ある皿には隠し味として、ある皿にはフレーバーとして、またある皿には食感として、チョコレートの創る陶然とした味の世界が広がります。

チョコレートを知りつくした辻口シェフが調整したレシピの妙を、コースの最後までじっくりとご堪能ください。

Bouquet du Chocolat(ブーケ デュ ショコラ)

2013年にフランス・パリで開催された世界最大のショコラの祭典「サロン・デュ・ショコラ」で、日本からの出品として唯一最高位を受賞した辻口博啓シェフ。その辻口シェフがフィオーリアのために創り上げたオリジナルショコラで幕開けするスペシャルコースです。

また、辻口シェフ監修のコース料理にはすべてショコラが配合され、陶然とするカカオの香りが漂います。「甘いだけがショコラではない。カカオのフレーバーと効能で料理の可能性を大きく広げたい」というフィオーリアの意欲的なスペシャルコース、ぜひこの機会にご賞味ください。



<ウエルカムショコラ>

フィオーリア オリジナルバージョン グランマニエのカクテル

辻口シェフのオリジナルショコラとオレンジリキュールベースのカクテルのマリアージュ。

<アンティパスト>

フォアグラのショコラテリーヌ フランポワーズ風味

ブランデーでマリネしたフォアグラとカカオ分の高い甘さ控えめなショコラの二層テリーヌです。

ホワイトチョコとグリーンピースのムース ブラックペッパーを効かせて

グリーンピースの甘さをホワイトショコラで引き立たせました。

スモークサーモンとショコラチーズムースのロール仕立て

素朴なりコッタチーズにホワイトショコラでコクと甘みを加えたムースをスモークサーモンで巻きました。

宮崎県産薩摩錦鶏のスパイシーチキン ホワイトチョコ風味

柔らかなチキンにスパイシーなパン粉をまわさせ、ホワイトショコラの甘さでアクセントを付けています。

<インサラータ>

フランス産マグレカナールとローストクルミのサラダ バルサミコショコラヴィネグレット

バルサミコ酢と一緒に溶かしたショコラを加え、オイルで乳化させた甘酸っぱいヴィネグレットをご用意。

<ペッシェ>

宮城県気仙沼産 生メカジキのグリル ホワイトチョコ香るハニーマスタードソース

ハチミツ・マスタード・塩のみした香味野菜、そしてホワイトショコラ調整したソースでお召し上がり。

<カルネ>

宮崎県産 有田牛のグリル ショコラとトリュフの赤ワインソース

赤ワインとフォンで作ったベースにカカオバター多めのショコラを加え、トリュフをあしらったソースです。

<パスタ>

スモークベーコンとブロッコリーのクリームショコラパスタ

少量のホワイトショコラを加えることでソースにコクを与えました。

<ショコラパリエ>

スイートショコラプレート(ガトーショコラ・二色マカロン・ムースショコラブラン)

クラシックなガトーと、黒・白のモダンなマカロン、純白なムースの4点盛りです。

辻ロシェフのプロフィール



■辻ロシェフ(つじぐち ひろのぶ)さんのプロフィール
 ケーブ・ド・モンドをはじめ世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つ。2013年にはパリで行われた世界最大のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ2013」にて最高評価「5タレット+星」を日本人で唯一獲得。モンサンクレール(東京・自由が丘)をはじめ、コンセプトの異なる12ブランドを展開。各店舗の製造・運営の他、企業とのコラボレーションやプロデュース、講演や著書出版など積極的に活動。素材にこだわり、スイーツを使った地域振興や商品開発、また食育や健康を考慮したスイーツの創作にも意欲をみせる。一般社団法人日本スイーツ協会代表理事も務め、スイーツ検定など実施。スイーツ文化の更なる発展と向上に力を注いでいる。1967年石川県出身。

フィオーリア オリジナル ショコラは小売りもいたします。



フラットでありながら奥深い味わい。カカオはフローラル系の芳香を持った品種を選び、フィオーリアの華やかさを表現しています。ビターとミルクの配合には細心の注意を払い、まろやかな口当たりになりました。より美味しく味わうには、ショコラをひと噛みした後、舌の上で少し蒸らしてください。やがて口中いっぱい鮮烈な香りが漂います。

辻ロシェフのフィオーリア オリジナル ショコラはフィオーリア各店にて小売りもいたします。他にはない、フィオーリアだけの味わいをどうぞ。可愛いチャーム付きでギフトにも最適です。

価格 1,000円(税抜) 1個入り

※お箱をおとめしているチャームのゴムひもの色が変わる場合がございます。ご了承下さい。

個室ダイニング & カラオケ「フィオーリア」について

自分だけのプライベート空間で食べる、飲む、遊ぶ。カラオケやAVシステム完備の完全個室で自由気ままにお楽しみいただくのがフィオーリアのスタイルです。ワンランク上の「食べる」「飲む」「歌う」をご満喫いただけるよう、厳選素材を使ったコース料理、最新型カラオケ機などをご用意しております。会食、記念日、接待、カラオケなど様々なシーンでご利用いただける「とっておきの店」として、皆様のご来店をお待ち申し上げます。

フィオーリア 新宿 アリアブル

東京都新宿区歌舞伎町1-6-2

T-wing7-9F

TEL. 03-5155-5633

HP. <http://www.ariablu.com>

【部屋数】全20室

フィオーリア アリアブル

東京都港区六本木5-1-3

ゴトウビル3,4F

TEL. 03-5413-8877

HP. <http://www.fioria.co.jp>

【部屋数】全25室(うちVIPルーム2室)

フィオーリア 銀座 アリアブル

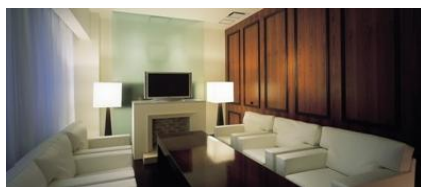
東京都中央区銀座8-6-18

奥村プラッツビル(ポルシェビル) B1

TEL. 03-6253-7272

HP. <http://www.fioria-g.jp>

【部屋数】全18室(うちVIPルーム6室)



本件に関するお問い合わせ先

＜報道関係者様からのお問合せ先＞

株式会社スーパースイーツ

〒152-0035 東京都目黒区自由が丘2丁目3-8

TEL:03-3725-6305/FAX:03-3725-6307

広報担当:小坂(こさか)

株式会社キューブコミュニケーションズ

〒160-0022 東京都新宿区新宿1-18-12 柳田ビル2F

TEL:03-5919-3422/FAX:03-3341-3901

広報担当:日向(ひなた)