



2014年3月24日

フレンチの巨匠「フィリップ・バットン氏」×「モンプチ」 夢のコラボ！

世界一ネコのわがままにこたえる『レストラン モンプチ』 あの美味しさをもう一度！

好評につき、3月25日(火)から4月25日(金)まで1か月限定で
レストラン「ル・プチ・トノー」虎ノ門店にて提供

ネスレ日本株式会社 ネスレ ピュリナ ペットケア(本社:神戸市、カンパニープレジデント:阿部 文彦)は、「モンプチ」のブランド史上初となるリステージにあわせて実施した体験イベント『レストラン モンプチ』(*1)の好評を受け、より多くのお客さまのご要望にお応えするべく、3月25日(火)から4月25日(金)までの期間限定で、フランス料理の巨匠フィリップ・バットン氏(*2)のレストラン「ル・プチ・トノー」虎ノ門店にて、『レストラン モンプチ』オリジナルコースメニューを提供します。

『モンプチ』からインスピレーションを受けた『レストラン モンプチ』のオリジナルコースメニュー

「モンプチ プチリュクス まぐろのかつお節添え」をアレンジした

「まぐろのかつおぶし添え～タルタル仕立て～」

「モンプチ スープ 2種の魚介のクリーミー」をアレンジした

「2種の魚介のクリーミースープ～あさりとホタテのハーモニー～」



「モンプチ プチリュクス

チキンとターキー味の贅沢ブレンド」をイメージした

「チキンとターキー味の贅沢ブレンド 味わいチーズ粒

～カリカリ2色ビスケット添え～」



「モンプチ ラ・キュイジーヌ

白身魚のグリル イタリアンソース風仕立て」をイメージした

「白身魚のグリル イタリアンソース風仕立て

～にんじんとトマトを添えて～」



「モンプチ プチリュクス カップ『ささみ』を

イメージした、「ささみのとろみスープ仕立て」



「モンプチ クリスピーキッズ」をアレンジした、

「クリスピーキッズ風焼き菓子と

『モンプチ特製』クレーンキャラメル」



「モンプチ ラ・キュイジーヌ

ビーフのグリル～デミグラスソース風仕上げ」をイメージした

「ビーフのグリル デミグラスソース風仕上げ

～ズッキーニとにんじんを添えて～」



「モンプチ セレクション 七面鳥のテリーヌ仕立て」

をアレンジした、「七面鳥のテリーヌ仕立て」



(*1) レストラン モンプチ:

「ネコの日」である2月22日(土)にあわせて、「モンプチ」の新しいコンセプトやネコの気持ちを体験できるイベント『レストラン モンプチ』を2月21日(金)~2月24日(月)の期間限定で実施。『レストラン モンプチ』では、五感を活用して楽しむアトラクションやフランス料理の巨匠フィリップ・バットン氏による「モンプチ」からインスピレーションを受けて作られたオリジナルのコースメニューをお客様に提供し、「モンプチ」の世界観をご体験いただきました。

(*2) フィリップ・バットン氏:

1963年4月8日 フランス・パリ生まれ。16歳の時、料理の道を志し、数々の名店で経験を積む。1986年、神戸「ラ・バーク」の料理長として初来日。「日本人にもっと気軽にフランス料理を楽しんでもらいたい」という思いから、2001年にル・プチ・トノーをオープン。現在は九段下、虎ノ門の2店舗のオーナーシェフとして、日々お客様を喜ばせている。



●ネコの気持ちになってフルコースメニューを体験

フィリップ・バットン氏が『レストラン モンプチ』のために特別に開発したオリジナルコースメニューは、「モンプチ」からインスピレーションを受けてつくられた前菜(5種類)、メイン(肉と魚)、デザートです。お客さまには脳波で動くねこみみ型ヘッドギア「necomimi」を装着していただくことで、ネコの気持ちになっておいしさを実感していただくことも出来ます。また初日の3月25日(火)には、『レストラン モンプチ』で活躍したネコバトラー(執事)が「ル・プチ・トノー」虎ノ門店に登場し、お客さまをおもてなしさせていただきます。

※2月のイベントで実施したモーションキャプチャのアトラクションはございません。

■ 『レストラン モンプチ』のオリジナルコースメニュー提供について

●場所 : 「ル・プチ・トノー」虎ノ門店

●アクセス : 東京都港区虎ノ門2-1-1 商船三井ビル1F

※東京メトロ銀座線虎ノ門駅より徒歩2分

●提供期間 : 3月25日(火)~4月25日(金)

※日曜日ならびに3月27日(木)と4月17日(木)は除く。

【月~金曜日】ディナータイム 18:00~22:30 (LO)

【土曜日】ランチタイム 12:00~15:00 (LO) ならびにディナータイム 18:00~22:30 (LO)

●料金 : 5,000円(税別) 1日限定25食

※2日前までの予約が必要となります。ただし、3月25日の予約は24日まで受付可能です。

●予約 : 「レストラン モンプチ」予約事務局 03-5423-6720

受付時間: 3月24日(月)~4月30日(水) 月~土曜日 12:00~19:00

●URL : <http://nestle.jp/brand/monpetit/special/restaurant02/>

<https://www.facebook.com/PurinaMonPetit>

●メニュー

◇ 前菜 5 種

- 1) 「モンプチ セレクション 七面鳥のテリーヌ仕立て」をアレンジした、「七面鳥のテリーヌ仕立て」
- 2) 「モンプチ スープ 2 種の魚介のクリーミー」をアレンジした、
「2 種の魚介のクリーミースープ～あさりとホタテのハーモニー～」
- 3) 「モンプチ プチリュクス まぐろのかつお節添え」をアレンジした、
「まぐろのかつおぶし添え～タルタル仕立て～」
- 4) 「モンプチ プチリュクス チキンとターキー味の贅沢ブレンド」をイメージした、
「チキンとターキー味の贅沢ブレンド 味わいチーズ粒～カリカリ 2 色ビスケット添え～」
- 5) 「モンプチ プチリュクス カップ『ささみ』」をイメージした、「ささみのとろみスープ仕立て」

◇ メイン料理

- 1) 「モンプチ ラ・キュイジーヌ ビーフのグリル～デミグラスソース風仕上げ」をイメージした、
「ビーフのグリル デミグラスソース風仕上げ～ズッキーニとにんじんを添えて～」
- 2) 「モンプチ ラ・キュイジーヌ 白身魚のグリル イタリアンソース風仕立て」をイメージした、
「白身魚のグリル イタリアンソース風仕立て ～にんじんとトマトを添えて～」

◇ デザート

- 1) 「モンプチ クリスピーキッス」をアレンジした、
「クリスピーキッス風焼き菓子と『モンプチ特製』クレームキャラメル」

以上