



「グード・フランス」、世界中でフランスの美食を祝うディナー

日本では 61 軒のレストランが特別メニューを提供

2015年3月19日（木）、フランスの美食文化を祝うイベント「グード・フランス」として、世界5大陸に散らばる参加レストランでは、「フランス流ディナー」が特別に用意される。今年第1回目となる「グード・フランス」には全世界で1300軒以上の参加が既に決まっており、当初の予想を超える参加数から好調なスタートを切っている。

イベント名称であるグード・フランスは「Goût de France（フランスの味覚）」と「Good France（上質なフランス）」の語呂を掛け合せたもの。

当イベントの参加レストランでは、「分かち合いの精神」、「幸福」「健やかな食と地球への配慮」といったフランスの食文化が持つ価値を守りながらも、今の時代に生きる、外に開かれた、革新的なフランス料理を提案する。



「グード・フランス」はフランスを代表する名シェフ、アラン・デュカスとフランス外務・国際開発省の提唱で企画された。

ローラン・ファビウス外務・国際開発大臣は、当プロジェクトの記者会見で次のように述べている。「フランスの文化遺産、それは料理でありワインである。（中略）フランス料理は2010年にユネスコ無形文化遺産に登録されたが、それは単に観賞し、称賛し、堪能するだけの文化遺産でなく、有効に活用しなければならない文化遺産だ」。

アラン・デュカスにとって「フランス料理は環境と調和する中で軽やかさの方向に進化した料理の代弁者である（中略）共通点は寛容さ、分かち合う精神、美しいものやおいしいものを愛する心だ。世界各地でフランス料理を祝う、魅惑のイベントになるであろう」。

オーギュスト・エスコフィエが1912年に始めた「エビクロスの晩餐会」（同一メニューを同じ日に、世界の複数の都市で大勢の会食者に供する行事）に想を得て企画された「グード・フランス」は、この素晴らしいアイデアを基に、世界中のレストランが参加することを趣旨とする。

参加シェフは自店で「フランス式」のコースメニューを提供する。すなわちフランスの伝統的な食前酒に始まり、冷たい前菜、温かい前菜、魚料理または甲殻類料理、肉料理または家禽類料理、フランス産チーズ（または盛り合わせ）、チョコレートのデザート、ワイン、最後にフランス産食後酒で締めくくるコースだ。シェフは自国の料理の伝統や文化を自由に取り入れることができる。

あらゆる人が楽しめる料理として、ビストロから高級店に至るまでさまざまな店で、地元産の旬の新鮮な食材を使い、脂肪分、砂糖、塩、タンパク質を控えめにした料理が作られる。

コースメニューの価格設定は参加レストランに委ねられるが、各店には売り上げの5パーセントを健康や環境の保全のために活動するNGO（非政府組織）に寄付することが奨励されている。

食で楽しむフランスへの旅

このイベントはまさにフランスが世界に宛てた旅への招待状であると言える。世界5大陸から参加する1,300人以上のシェフは、フランス料理の魅力を生かしながら、1,300のコースメニューを通して、それぞれの才能を表現することになるであろう。

「グード・フランス」公式ホームページでは2015年1月21日より、すべての参加レストランが紹介されている

2015年2月10日

www.goodfrance.com (英語、仏語)。

当サイトでは国と都市ごとに参加レストランの情報を
見つけることができ、気に入った店には直接連絡し予
約を入れるという仕組みだ。

多くのシェフが既にコースメニューを「グード・フラ
ンス」公式ページに掲載しており、3月19日に味わえる
ディナーに思いを馳せることができる。

国際シェフ委員会

「グード・フランス」ホームページでは昨年、高級店から
ビストロまで世界中のレストランを対象に、フランス料理の
伝統を生かしたメニュー案とともにイベント
に応募するよう呼びかけた。

アラン・デュカスを委員長とする国際シェフ委員会が、
当イベントへの参加シェフの名簿を確定した。その中
にはポール・ボキューズ (フランス) をはじめ、レイ
モン・ブラン (イギリス)、トーマス・ケラー (アメリ
カ)、三國清三 (日本)、ポール・ペレ (中国)、
ジョエル・ロビュション (フランス)、ナディア・サ
ンティニーニ (イタリア)、ギ・サヴォワ (フランス)
など、そうそうたるシェフが名を連ねている。



フランスを味わい、味わわせる 絶好の機会

この美食の旅はフランス文化が持つ二つの大事な点、
つまり「郷土色を活かす」、「世界に向けて開かれた
存在である」という点をよく表している。

さらにこれは、フランス人が守り続けるべき大事な価
値観を大勢の人と分かち合うまたとない機会となる。

その価値観とは、テーブルを囲んで親睦を深むこと、
地球や天然資源を大切にすること、そして何より大事
なのが楽しむことである。

フランスを訪れる観光客の60%が美食を旅行目的に挙
げているように、美食はこれまで以上にフランスとフ
ランス文化の看板的存在となっている。

参加レストランのほかに、フランス大使館も大使公邸
で晩餐会を催しイベントと連携する。ローラン・ファビ
ウス大臣は「フランスの美食がユネスコ無形文化遺産
に登録されたことを如実に物語るイベント」であると
述べ、アラン・デュカスは「フランスの観光国として
の魅力をさらに向上させるひとつの手段」だと語って
いる。

日本では61のフランス料理店が 「グード・フランス」に参加

日本では、「グード・フランス」の理念に賛同した 61
のレストランが特別メニューを用意して、フランス料理
に親しむ客を迎える。

参加レストランは南は九州から北は北海道まで日本各
地に点在するように、フランス料理が日本で広く浸透
していることを示している。

参加レストランの情報は「グード・フランス」公式サ
イト (仏語・英語) にて検索でき、そこで各店が提供
するメニューの内容を知ることができる。

また、日本語の参加レストラン一覧は観光開発機構の
日本語公式サイトでも掲載している。

グード・フランス公式サイト(仏語・英語)

www.goodfrance.com

フランス観光開発機構公式サイト(日本語)

<http://jp.rendezvousenfrance.com/>

別添:「グード・フランス」に参加する
日本のレストラン一覧



別添:「グード・フランス」に参加する日本のレストラン一覧(店名アルファベット順)

アタゴール A ta gueule

シェフ: 曾村謙司
コース料金: 12000 円
住所: 東京都江東区木場 3-19-8 Tel.03-5809-9799 www.ataqueule.com

アデニア Adenia

シェフ: 入江真史
コース料金: 5500 円
住所: 東京都渋谷区鉢山町 1-7 Tel.03-5489-5151 www.adenia.jp

アンバーコート Amber court

シェフ: 中埜智史
コース料金: 10000 円
住所: 京都市下京区烏丸高辻東入ル Tel.075-342-2111
www.princess-kyoto.co.jp

オザミデヴァン Aux amis des vins

シェフ: 金子栄一
コース料金: 9000 円
住所: 東京都中央区銀座 2-5-6 Tel. 03-3567-4120 auxamis.com/desvins

ページュ Beige

シェフ: 小島景
コース料金: 24000 円
住所: 東京都中央区銀座 3-5-3 シャネル銀座ビルディング 10 階
Tel. 03-5159-5500 www.beige-tokyo.com

ブノワ東京 Benoit Tokyo

シェフ: 野口貴宏
コース料金: 10000 円
住所: 東京都渋谷区神宮前 5-51-8 Tel. 03-6419-4181
www.benoit-tokyo.com

ビストロマルハチ Bistro Maruhachi

シェフ: 八田 淳
コース料金: 8000 円
住所: 宮崎県延岡市古城町 4-94 Tel. 0982-33-6518

ビストロ・カシュカシュ Bistro Cache Cache

シェフ: 菊池昭宏
コース料金: 4000 円~5000 円
住所: 埼玉県川越市中原町 1-2-2 第 2 櫻進ビル 3 階
Tel. 049-227-3684 bistrocachecache.hp.gogo.jp/sp/

ビストロホリテツ Bistro Horitetsu

シェフ: 堀岡 徹也
コース料金: 10000 円
住所: 東京都渋谷区宇田川町 42-15 中島ビル B1 Tel. 03-6427-0200

シェ・イノ Chez INNO

シェフ: 古賀純二
コース料金:
住所: 東京都中央区京橋 2-4-16 Tel. 03-3274-2020 www.chezinno.jp

シェ ムラブルリス Chez Mura Bleu Lis

シェフ: 村上知規
コース料金: 7000 円

住所: 岩手県盛岡市神明町 10-10
Tel. 019-601-5205 www.murahachi.co.jp/french

シェ・ヌー Chez Nous

シェフ: 赤間善太
コース料金: 10000 円
住所: 宮城県塩釜市海岸通 7-2 Tel. 022-365-9312 www.cheznous.co.jp

シェ・オリビエ Chez Olivier

シェフ: オリビエ・オドス (Olivier Oddos)
コース料金: 13500 円
住所: 東京都千代田区九段南 4-1-10
Tel. 03-6268-9933 www.chezolivier.co.jp

シェ松尾 名古屋松坂屋 Chez Matsuo <Nagoya>

シェフ: 片岡晃治
コース料金: 12960 円
住所: 愛知県名古屋市中区栄 3-16-1 松坂屋名古屋店 9F
Tel. 052-264-3644 www.chez-matsuo.co.jp

クーカーニョ Cou Cagno

シェフ: 永妻信人
コース料金:
住所: 東京都渋谷区桜丘町 26-1 Tel. 03-3476-3404
www.ceruleantower-hotel.com

デカリー Decary

シェフ: 入江真史
コース料金: 5000 円
住所: 東京都江東区亀戸 6-29-7 Tel. 03-3685-8080 www.decary.jp

エディション・コウジ シモムラ Edition Koji Shimomura

シェフ: 下村浩司
コース料金: 28000 円
住所: 東京都港区六本木 3-1-1 六本木ティーキューブ 1F
Tel. 03-5549-4562 www.koji-shimomura.jp

エ・オ ベルナル・ロワゾー・スイニャテュール Eo Bernard Loiseau Signature

シェフ: 山口浩
コース料金: 12000 円
住所: 大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43 Tel. 06-6654-6446 www.e-o.jp

エプバンタイユ Epouvantail

シェフ: 山田精三
コース料金:
住所: 大阪府大阪市中央区南船場 4-13-19 Tel. 06-6252-4648
www.epouvantail.jp

ファカルティクラブ 檉樓 Faculty Club Kanran

シェフ: 牧村耕平
コース料金: 12960 円
住所: 東京都目黒区駒場 3-8-1 東京大学ファカルティハウス 2F Tel.03-5790-5921 www.leversonverre-tokyo.com/restaurant_kanran/



フレンチーズ Frenchies

シェフ:小川 浩之
コース料金:6000円
住所:東京都中央区日本橋人形町 1-9-2 富士ビル 1階 Tel. 03-5643-3733

銀座栃木屋シャレーレストラン Ginza Tochigi Chalet Restaurant

シェフ:Shinbo Seiichi
コース料金:20000円
住所:東京都中央区銀座 7-8-8 CSS BUILDING 5F Tel. 028-664-3007

キッチン丸金 Kitchen Marukin

シェフ:清水 郁夫
コース料金:8000円
住所:東京都港区新橋 3-10-6 Tel. 03-3436-2775
tabelog.com/tokyo/A130/A130103/13145482/

神戸北野ホテル Kobe Kitano Hotel

シェフ:山口 浩
コース料金:18000円
住所:兵庫県神戸市中央区山本通 3-3-20 Tel. 078-271-3711
www.kobe-kitanohotel.co.jp

ラ・ブランシュ La Blanche

シェフ:田代 Tomohisa
コース料金:12000円~16000円
住所:東京都渋谷区渋谷 2-3-1 青山ポニーハイム 2F Tel. 03-3499-0824

ラ・ブラスリー La Brasserie

シェフ:金子雄二郎
コース料金:13000円
住所:東京都新宿区区市谷船河原町 15 Tel.03-5206-2741
www.institutfrancais.jp/tokyo/services/brasserie/

ラ・カンパーニュ La Campagne

シェフ:北岡飛鳥
コース料金:6800円
住所:東京都千代田区大手町 1-3-2 Tel. 03-5293-1171
www.minoriminoru.jp/campagne/index.html

ラ・フルール La Fleur

シェフ:松勢良夫
コース料金:10000円
住所:京都府京都市下京区東塩小路町 901 Tel. 075-342-5520
www.granvia-kyoto.co.jp/rest/

ラ・ネージュ La Neige

シェフ:Masaaki MINEGISHI
コース料金:7000円~13000円
住所:長野県北安曇郡白馬村八方和田野の森 Tel. 02-6172-7111
www.laneige-higashikan.com

ラ・トゥール La Tour

シェフ:西村誠介
コース料金:7000円
住所:京都市左京区吉田本町京都大学時計台記念館内 1F
Tel. 075-753-7623 <http://www.madoi-co.com/>

ビストロ・レ・シャンソン Le Bistrot De L'Echanson

シェフ:レオナルド・トディスコ(Leonardo TODISCO)
コース料金:12000円
住所:東京都中央区銀座 2-9-4 メルクユールホテル銀座東京
Tel. 03-4335-1111 www.accorhotels.co.jp

ル・ボルドー Le Bordeaux

シェフ:大溝 隆夫
コース料金:15000円
住所:京都府京都市北区大宮玄塚南町 35-5 Tel. 075-491-4743

ル・ブルギニオン Le Bourguignon

シェフ:菊地美升
コース料金:
住所:東京都港区西麻布 3-3-1 Tel. 03-5772-6344 www.le-bourguignon.jp

ル・リュタン Le Lutin

シェフ:八牟礼一哉
コース料金:8000円
住所:東京都文京区本駒込 6-15-19-101 Tel.03-3945-0277 r.gnavi.co.jp/a393000

ル・プチ・ブドン Le Petit Bedon

シェフ:アンドレ・パッション(Andre Pachon)
住所:東京都渋谷区鉢山町 13-13 ヒルサイドウエスト-A Tel. 03-5457-0086
www.pachon.co.jp

ル・ポンドシエル Le Pont de Ciel

シェフ:ステファン・ヴァヴォン(Stéphane Vavon)
コース料金:23760円
住所:大阪府大阪市中央区北浜東 6-9 ルポンドシエルビル 1F
Tel. 06-6947-0768 www.pont-de-ciel.co.jp

ル・ピュイ・グルモン・カマクラ Le puits gourmand Kamakura

シェフ:山崎貴政
住所:神奈川県鎌倉市大町 1-11-8 Tel. 0467-55-9949

ル・トリスケル Le Triskel

シェフ:Motohiro Yuzaki
コース料金:15000円
住所:広島県広島市中区鞆町 5-17 第3 沖川ビル 2F Tel. 082-511-5031

ルヴェゾンヴェール本郷 Lever son Verre Hongo

シェフ:武田 明憲
コース料金:10000円
住所:東京都文京区本郷 6-16-4 フォーレスト本郷 1F Tel. 03-5840-8088
www.leversonverre-tokyo.com

ルグドゥノム ブション リヨネ LUGDUNUM Bouchon Lyonnais

シェフ:クリストフ・ポコ(Christophe Paucod)
コース料金:7850円(+サービス料10%)
住所:東京都新宿区神楽坂 4-3-7 海老屋ビル 1F Tel. 03-6426-1201
www.lyondelyon.com

メゾン・バルサク Maison Barsac

シェフ:中村徳宏
住所:東京都千代田区丸の内 2-5-2 三菱ビルディング 1F Tel. 03-5220-4871
www.impec-barsac.com

マサウエキ Masa Ueki

シェフ:植木将仁
コース料金:10000円
住所:東京都中央区銀座 4-9-13 銀座 4 丁目タワー5F Tel. 03-6264-1741
www.masaueki.com/

ミディソレイユ Midi Soleil

シェフ:上柿元勝
コース料金:15000円

住所: 鹿児島県鹿児島市本港新町 5-4 ドルフィンポート 2F
Tel. 099-221-5888 www.kuudining.co.jp

モリエール Molière

シェフ: 今 智行
コース料金: 15000 円
住所: 北海道札幌市中央区宮ヶ丘 2-1-1 ラファイエット宮ヶ丘 1F
Tel. 011-631-3155 www.sapporo-molier.com

プチ・グリーン Petit Green

シェフ: 鈴木文康
コース料金:
住所: 福島県郡山市駅前 2-6-4 富士館ビル 1F Tel. 024-932-3535 (HP では 024-934-8899) www.green-co.jp/

レストランフウ Restaurant FEU

シェフ: 松本浩之
コース料金: 10000 円
住所: 東京都港区南青山 1-26-16 Tel. 03-3479-0230 www.fe.co.jp

レストラン グリグリ Restaurant gri-gri

シェフ: 伊藤憲
コース料金: 10000 円 (税、サービス料 別)
住所: 東京都港区元麻布 3-10-2 VENT VERT2F
Tel. 03-6434-9015 www.gri-gri.net/french/

レストラン オテル・ドゥ・ミクニ Restaurant Hotel de Mikuni

シェフ: 三國清三
コース料金: 20000 円
住所: 東京都新宿区若葉 1-18 Tel. 03-3351-3810 www.oui-mikuni.co.jp/

レストラン ジュノー Restaurant JUNO (八戸プラザホテル)

シェフ: 須田忠幸
コース料金: 15000 円
住所: 青森県八戸市柏崎 1-6-6 Tel. 0178-44-3121 plazahotel.jp/

レストラン ケイスケ マツシマ Restaurant Keisuke Matsushima

シェフ: 松嶋啓介
コース料金: 7000 円 (ディナー15000 円)
住所: 東京都渋谷区神宮前 1-4-20 パークコート神宮前 1F
Tel. 03-5772-2091 www.restaurant-i.jp

レストラン アルシミスト Restaurant l'Alchimiste

シェフ: 山本健一
コース料金: 10000 円
住所: 東京都港区白金 1-25-26 フィラーージュ白金 1F Tel. 03-5422-7358 alchimiste.jp/

レストラン ラ・フィネス Restaurant La FinS

シェフ: 杉本敬三
コース料金: 15000 円 ~ 22000 円
住所: 東京都港区新橋 4-9-1 新橋プラザビル B1F Tel. 03-6721-5484 www.la-fins.com

レストラン レ・シーム Restaurant Les cimes

シェフ: 三部秀之
コース料金: 7000 円
住所: 東京都渋谷区 代々木1-20-4 代々木ダイヤビル1F
Tel 03-6276-5793 www.lescimes.jimdo.com/

レストラン ロワール Restaurant Loire

シェフ: 杉村 卓治
コース料金:
住所: 愛知県名古屋市中区栄 4-6-8 Tel.052-251-7330
www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp/restaurant/loire/furenchi/index.html

レストラン オ！ラヴァッシュ Oh ! la Vache

シェフ: 永井 秀弥
コース料金: 8000 円
住所: 茨城県つくば市竹園 2-7-27 INO レジテンス 1F
Tel. 029-860-2877 www.ohlavache2007.com

レストラン オペラ Restaurant OPERA

シェフ: 澤井健司
コース料金: 8000 円
住所: 滋賀県栗東市糺 3-8-23 Tel. 077-551-0817
www8.ocn.ne.jp/~opera/

レストラン先斗町親川 Restaurant Pontocho MISOGUIGAWA

シェフ: 井上晃男
コース料金: 20000 円
住所: 京都市中京区先斗町通り三条下ル東側
Tel. 075-221-2270 www.misogui.jp

レストラン リューズ Restaurant Ryuzu

シェフ: 飯塚隆太
コース料金: 13000 円
住所: 東京都港区六本木 4-2-35 アーバンスタイル六本木 B1
Tel. 03-5770-4235 www.restaurant-ryuzu.com

レストラン ヨウヘイタ. Restaurant Yoheita.

シェフ: 今西洋平太
コース料金: 16000 円
住所: 福岡県福岡市中央区薬院 2-5-12 Tel. 092-712-3434
restaurant-yoheita.com/

嵐香亭 Soukatei

シェフ: 金丸建博
コース料金: 10000 円
住所: 福岡県福岡市東区香椎駅東 4-37-7 Tel. 092-673-6616

テロワール ビストロ・ドゥ・カワバタ TERROIR bistro de kawabata

シェフ: 川端 清生
コース料金: 8000 円
住所: 東京都千代田区外神田 2-1-3 東進ビル新館 1F
Tel. 03-3526-2775 www.bistro-kawabata.com

当リストは下記リンクで閲覧できます。

<http://jp.rendevousenfrance.com/ja/news/72732>