Hostellerie Avances soiree

Conseil de chambre d'amis　客室案内

♪ Diner （夕食）
小さなオーベルジュでスタッフが限られております。
お食事は１８時から皆様ご一緒にお願いしております。

♪ Petit dejeuner （朝食）
ご朝食は少し早めの７時半～８時までのご入場をお願いしております。
※７時半より早くご朝食をご用意できますお申し出下さい。

♪ Petit dejeuner （朝食）

♪ Reglement （ご清算）
チェックアウトは１０時ですが、市場への買い出しの為に、ご清算を９時までとさせていただいております。
ごゆっくりされたい方はご夕食後でも清算可能でございます。

♪ Un pot （ﾎﾟｯﾄ）
ポットの水は洗面所の水がご利用いただけます。

♪ machine de la boisson
（自動販売機）
１階貸切風呂前に自動販売機を設置しております。
（例）ソフトドリンク５００m　１５０円

Un souvenir （おみやげ）♪ お持ち帰りできます。（要予約

① 伝統濃厚チーズケーキ・２個セット　２８００円
（コースのデセール時で１２人分です。）

② オリーブのオイル漬け　１０００円
（赤ワインにぴったりドライトマト良い。）

♪ Le bain de tout
（貸切風呂）

１階貸切風呂は利用時間が15：00-21：00となっております。
ご利用はご予約制ではなく、空いている順にご利用いただいております。
混雑時もございますがご協力をお願いいたします。
※ご利用の際は他のお客様もご利用されます。ご協力をお願いいたします。
※バスの横に循環器がありますが決して触らないで下さい。温度等はコンシェルジェで管理しております。

♪ Thalassothérapie
（タラソテラピー）

フランスのエステ、タラソテラピー海の養分を使った健康と美容に良いエステです。アヴァンソワルームでは1階のジャグジーバスも使いシャワーブースでゆっくり楽しめます。
そのあとにはエステも別途ご利用いただけます。
上半身コース・背中、骨盤コース３０分5000円　全身コース10000円にて（要予約）

♪ Une sortie de secours
（非常口）

１階ロビー前の正面玄関となっております。

♪ Une capsule de la douch
（シャワーブース）

シャワーブースのボディシャワーをドアを開けたまま、試しで作動されますと
お湯がお部屋に飛び出しますのでご注意。
※ボディーシャワーで肌が、かゆくなってくると血行が良くなっている証拠ですよ。

♪ Autobus de jacuzzi
（ジャグジーバス）

このジャグジーバスは体を洗うという用途よりも「くつろぐ」事を目的として設置しております。
ジャグジーの泡などでリラックスして下さい。また、欧風使用でバスの中で体を洗う形式です。
どうしてもバスの外で洗いたい方は１階の貸切風呂をご利用ください。
バスの外はお部屋と変わりませんので外で洗われて下の階のお客様にご迷惑をかけた場合はご料金を頂戴する事もございます。ご協力をお願いいたします。
※泡が当たって、かゆくなっると血行が良くなっている証拠です。

♪ Le temps de la fermeture
（門限）

客室通路及び出入口はは２２時に消灯・施錠させていただきます。
２２時以降に外室される予定の場合はコンシェルジェまでご連絡をお願いいたします。
※２２時以降はお休みされているお客様もいらっしゃいますのでご協力をお願いいたします。

♪ Un invité d'hôtel consécut
（ご連泊のお客様）

お掃除が必要な方は10時までにお部屋を開けていただけるでしょうか。

♪ Prohibition de fumer
（全館禁煙）

皆様の健康を考えて全館禁煙とさせていただいております。
喫煙所は正面玄関右手にご用意しております。（喫煙された場合はクリーニング代として5000円承ります。

♪ Le bureau de réception
（コンシェルジェ・ご連絡先）

緊急の場合はコンシェルジェデスクでお呼びください。
携帯電話050-3592-0152ご連絡をお願いし（**22時以降は緊急以外は後日7時よりお願いします。**）

♪ Vêtements de la nuit
（浴衣＆スリッパ）

貸切風呂などで浴衣での館内利用は可ですが、夕食時はご遠慮いただいております。
ご夕食時でもスリッパの利用は出来ます。

♪ Un enfant
（お子様に関して）

アヴァンソワではお子様の受け入れはご遠慮いただいております。

♪ Une manière
（マナーに関して）

①アヴァンソワではビストロ気軽で楽しいフレンチを目指しており、そのため形式も気軽なものにしておりま
マナーの基本は「楽しく、おいしく食べる」が基本ですからちょっとはめをはずしても大丈夫ですが
ひとつだけ条件があります。それは「みんなと一緒に」楽しむということです。

②日本では古くから食事の時は「黙ってたべなさい」と教育をされてきました。
しかし、欧米では食事のメインは食べ物ではなく「会話」がメインだと言われております。
普段忙しくて話せないこともこのゆっくりして時間とワインで楽しく「会話」を召し上がってください。
ビストロ（居酒屋）ですので「わいわい、がやがや」食べるのがアヴァンソワ流です。
③スマホはOKですが、ずーと画面を見て、お話もしないのはNGです。写真ぐらいにしておいてください。

♪ Un apéritif
（アペリティフ・食前酒）

食前酒のアルコールや炭酸は胃を活性化させて消化を助けます。また、おいしいお料理には「時間」が
かかるものです。大切な方を「会話」をして待つのも楽しみの一つです。
ぜひ、アペリティフを召し上がって楽しんでください。（何も頼まないのはタブー）

♪ Vin
（ワイン）

アヴァンソワの料理はワインを飲む事を前提として作っています。ワインがないと食べづらいかもしれません
そんなワイン好きの為に出来る限り美味しいワインをリーズナブル楽しめるように料金設定しております。
初めての方も気軽にお楽しみください。
※オーナーもワインが好きなので「こんなお店あったらいいな」を基本に設定しております。

代官山「Chez AZUMA」東　敬司シェフ

【東　敬司シェフ】

フランス人、アンドレ・パションが経営するイル・ド・フレンスに１６年メインシェフとして勤め、その時１９９６年「料理の鉄人」で仔羊対決でみごと勝利しました。
それから東シェフはフレンチ界でも伝統的フレンチでよく知られる存在となっています。
「今のレストランが小奇麗で小じんまりしているのに較べれば、今の私の仕事は古典しているのかも・・・いろいろな近代的フレンチも作ってきたが、私は人にも料理にも必要な重さという微妙な頑固さが少しは残っていてもよいと思う」。
・・・・・・・・・・中央公論社発行「シェフシリーズ４０・必要な重さ」より引用。

最先端を求めてきた結果、最も最先端はクラシックな料理と結論した東シェフ。
技術も経験もあるシェフゆえの結論です。
今回のこのご旅行で東シェフの人柄や思いが伝われば幸いです。

【難波シェフ】

28歳からフランス、特に南仏を食べ歩き料理の勉強を重ねてきました。
元ホテルの料理長など何人かのシェフの下、フレンチの基礎を学んできましたが、2008年より「Chez AZUMA」のアズマシェフと出会い最先端は伝統的な料理にあるのではと考えるようになりました。必要な重さのある伝統的なフレンチで皆様に楽しんでいただきたいと考えております。