

2015-029

2015年11月12日

【ホテル日航大阪】
フランス料理「レ・セレブリテ」シャンパンディナー
「ドン ペリニヨンナイト」開催決定！
初冬の味覚と神戸牛とともに



ドン ペリニヨンイメージ、右はブランドアンバサダー 北嶋マチュー氏

ホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人:ジャン・マーシャル)のフランス料理「レ・セレブリテ」(32席、シェフ:牧原 秀樹)は、2015年12月4日(金)、スペシャルディナーイベント「ドン ペリニヨンナイト」(お一人様¥26,000、税金込み、サービス料別)を開催いたします。

シャンパンの最高峰として知られる「ドン ペリニヨン」。その歴史は古く、17世紀に“シャンパンのクリエイター”と称される修道士 ドン・ピエール・ペリニヨンが、ワイン造りへの第一歩を踏み出したことから始まります。瓶内二次醗酵やガラス瓶にコルク栓など、今日の“シャンパン製法”の礎を築きました。『世界最高のワインを造る』そのビジョンは今も忠実に受け継がれ、世界中のセレブリティをはじめ多くの人に愛され続けています。

「ドン ペリニヨンナイト」は、「レ・セレブリテ」初企画。ゲストスピーカーに、2015年よりドン ペリニヨン専属のブランドアンバサダーを務める北嶋 マチュー氏を迎え、ドン ペリニヨンの歴史やその魅力を紹介。シェフ牧原は、シャンパンに合せた初冬の味覚と神戸牛をメインディッシュとしたコースメニューをご用意いたします。一夜限りの特別なシャンパンディナーをお楽しみください。 イベント詳細は下記の通りです。

■シャンパンディナー「ドン ペリニオンナイト」

開催日時:2015年12月4日(金)

18:30~受付、19:00~開催

料 金:お一人様¥26,000

(シャンパン、ディナー、税金込み・サービス料別)

提供内容:シャンパン(各1杯)

- ・モエ・エ・シャンドン グランヴィンテージ 2006
- ・ドン ペリニオン ヴィンテージ 2006
- ・ドン ペリニオン ロゼ ヴィンテージ 2004
- ・ドン ペリニオン P2-1998

メニュー内容:アミューズ

フランス アキテーヌ産キャビアのプリニとプティサラダ

オードブル

河豚のカルパッチョ ハーブのメランジェと柑橘類の泡

魚料理

鱈と白子のムニエル 焦がしバターのソース

メインディッシュ

神戸牛ロースの炭火焼きと灰塩

デザート



ご予約・お問い合わせ:フランス料理「レ・セレブリティ」TEL.06-6244-2472

■北畠マチュー氏について

2015年より、Dom Pérignon 専属のブランドアンバサダー。

ワインの産地で生まれ育ち、バイヤーやコンサルタントとしての豊富な経験を持つ。シャンパーニュに対しても非常に幅広い見識を持ったプロフェッショナル。2004年に来日。大手ワインインポーターに入社しバイヤーとして約8年間活躍した後、ワインのコンサルタントとしての幅広い経験を持つ。関西在住期間も長く、物腰の柔らかい日本語によるフレキシブルなセミナーが特徴。

■フランス料理「レ・セレブリティ」について

パリの街角に佇むレストランをイメージしたデザインコンセプトと、

黒とシャンパンゴールドを基調とした落ち着いた店内。

スワロフスキー製シャンデリアが輝きます。

席数:32席(個室1室)

営業時間:ランチ 11:30~14:30、

デイナー17:30~21:30(L.O.21:00)

※土・日・祝日及び特別催事日の営業。

※隔月にて「ワインと料理を楽しむ会」を開催中。

 店舗ホームページ <http://www.hno.co.jp/restaurant/celebrities.html>


本件に関するお問い合わせ先:

 ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 ^{おにむら} 鬼村 知恵

〒542-0086 大阪府中央区西心斎橋 1-3-3

 直通 TEL. 06(6244)0747、直通 FAX.06(6244)0748 公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>