

2016-006

2016年5月25日

【ホテル日航大阪】
副総料理長就任を記念したスペシャルコース～Juin～を発売
初日を飾るランチイベント「～Reforme～」開催
～6/3（金）、アジア・オセアニア最優秀ソムリエ 石田 博とともに～



ホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人:ジャン・W・マーシャル)のフランス料理「レ・セレブリテ」(席数:32席、料理長:牧原 秀樹)は、2016年6月3日(金)～6月26日(日)の期間、今年3月1日付で新副総料理長に就任後の初企画として「喜多 康則就任スペシャルコース～Juin～」(ランチ¥4,800～、ディナー¥9,000～、いずれも税込み、サービス料別)を販売いたします。

ホテルの洋食全般を担当する喜多 康則(きた やすのり)は、1982年のホテル日航大阪開業より5年間洋食レストラン勤務などの後、1992年に渡仏。本場フランスの三ツ星レストラン「ラ・コート・ドール」で経験を積み、日本での1号店であるホテルバイシェラトン「ラ・コート・ドール」の副料理長に従事。以降、外資系ホテルでの副総料理長を経て、2016年3月より再びホテル日航大阪で腕をふるっています。

「喜多 康則就任スペシャルコース～Juin～」販売初日の6月3日(金)は12:00より、オープニングランチイベントを開催。「変革～Reforme～」をテーマに伝統的手法に日本の味を融合した新しいフレンチに、アジア・オセアニア最優秀ソムリエ 石田 博がマリアージュワインをセレクトします。ふたりの匠によるトークも盛り込んだ1日限りのランチイベントです。

詳細は以下の通りです。

■フランス料理「レ・セレブリテ」『副総料理長 喜多 康則就任スペシャルコース～Juin～』

伝統的な手法のフランス料理と日本の食材がひとつに交差する渾身のフレンチ。

販売日時: 2016年6月4日(土)～6月26日(日) * 金・土・日曜日限定

ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:30～21:30(LO.21:00)

販売価格: ランチ ¥4,800、¥6,000 ディナー ¥9,000、¥12,000

* 税金込み、サービス料別途。

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

* 小学生以上のご利用とさせていただきます。

■フランス料理「レ・セレブリテ」『喜多 康則就任記念ランチイベント～Reforme～』

オープニングにふさわしい特別メニューに、アジア・オセアニア最優秀ソムリエ 石田 博がマリアージュワインをセレクトします。ふたりの匠によるトークも盛り込んだ1日限りのランチイベントです。

販売日時: 2016年6月3日(金)11:30～受付、12:00～スタート

販売価格: お一人様 ¥9,000(サービス料・税金込み、各種割引不可)

メニュー内容: 小さいスモークサーモン、タレツジョ風味ビーツリゾット

蛤と甘エビのコンフィ 野菜と香草類のストック

ホワイトガスパチョのエスプーマ 味噌でマリネしたフォアグラの炙り

鮎のコンフィ 淡路オニオンのキャラメリゼ 赤ワインソース

ケイジャンスパイス風味ローストの鴨胸肉と低温調理した

牛タンのレイヤー

ラベンダーハニーソースとマデイラのキャラメリゼ

ホワイトチョコレートムースほのかなオレンジの香り

バジルクリーム、バルサミコ

コーヒー又は紅茶

ワゴンからの小菓子

提供ワイン: Lanson Brut Black Label

Sierra de Malaga Botani

Gigondas La Gille Perrin

Marsala Superiore Riserva Targa Florio

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

* 小学生以上のご利用とさせていただきます。



■喜多 康則(きた やすのり) プロフィール

- 1957 年生まれ。大阪府出身。
 1982-1987 ホテル日航大阪開業よりレストラン勤務
 1992-1994 渡仏 ラ・コートドールにて研修後、神戸ベイシエラトン&タワーズ内
 日本 1 号店副料理長。
 1994-2016 ハイアット リージェンシー 大阪 開業のためグランドハイアット香港での
 就労を経て、料理長、副総料理長を歴任。
 2016- ホテル日航大阪 副総料理長就任。
 現在に至る。


■石田 博(いしだ ひろし) プロフィール

- 1969 年生まれ。東京都出身。
 1990-2004 ホテルニューオータニ トゥールダルジャンにてソムリエ。
 2004-2010 ベージュ アラン・デュカス東京 支配人。
 2011-2015 ホテル日航東京 エグゼクティブ・シェフソムリエ。
 数々の国内ソムリエコンクールを優勝。
 2000 年 世界最優秀ソムリエコンクール第 3 位(日本人の入賞は現在も 2 人のみ)。
 2011 年 厚生労働省 現代の名工、2014 年 11 月 内閣府 黄綬褒章受章。
 同年 全日本最優秀ソムリエコンクール優勝。
 2015 年 第 3 回 A.S.I.アジア・オセアニア 最優秀ソムリエコンクール優勝。
 2016 年 第 15 回世界最優秀ソムリエコンクールにアジア・オセアニア代表として出場。
 一般社団法人日本ソムリエ協会副会長


【ホテル日航大阪について】

- 開業 : 1982 年(昭和 57 年)9 月 4 日
 所在地 : 542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3
 アクセス : 地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅③号出口直結
 施設紹介 : 地上 32 階、地下 4 階。
 客室数 635 室、料飲施設 9 店舗、大小 13 の宴会場、チャペル、
 エステティックサロンなどを備える総合施設。
 2014 年 4 月からユニバーサル・スタジオ・ジャパンのアライアンスホテル。
 ホテル日航大阪公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>



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 大阪市中央区西心斎橋 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>