

2019-021

2019年9月17日

【ホテル日航大阪】

続報！10月11日『ボルサリーノ関好江 開運ディナー&ショー』 料理内容を紹介！

開運メニューと、MCの藤井隆さんとゲストの楽しいトークをお楽しみいただくイベントの最新情報



大阪 心斎橋のホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人: 呉服 弘晶)にて2019年10月11日(金)に開催する、『ボルサリーノ関好江 開運ディナー&ショー』の料理内容の詳細が決定いたしました。

吉本興業所属の漫才コンビ、ボルサリーノの関好江さんが、陰陽五行、民間伝承、薬膳、風水、栄養学の考え方を取り入れて作る手料理は「食べると運気が上がる」と芸人仲間の皆さんにもファンが多く、テレビや雑誌でも取り上げられています。そんな関さん考案の開運メニューに、ホテル日航大阪 副総料理長 小西太郎がアレンジを加えた特別ランチ/ディナーコースを提供する『ボルサリーノ関好江 開運ディナー&ショー』に向け、関さんと小西率いる調理スタッフが集って料理試作を行い、メニュー詳細が決定いたしました。

ランチは全6品、ディナーは全8品の、美味しく召し上がっていただきながら運気を上げるメニュー構成となり、一皿一皿に召し上がっていただく方の健康や開運の願いが込められています。メニューの一つ、「小さな旬のお皿」では、夏の疲れを取り寒い冬に備えてパワーをつけていただけるよう秋に旬を迎える蕪、イチジク、ピーズ、サンマを使った料理を盛り合わせ、「2019のお皿」では、2019年のラッキーフードである骨付き肉とスパイスを使って、ラムチョップとポークばら肉をミントソースと生姜ソースで召し上がっていただきます。

また、本イベントは、関さんの手料理のファンでもある藤井隆さんがプロデュースとMCを務め、同じく関さんのファンである博多大吉さん(夜の部のみ)、まちやまちやさんを応援ゲストに迎え、開運メニューと楽しいトークをお楽しみいただけます。イベント内容とメニュー詳細は下記をご覧ください。



【「ボルサリーノ関好江 開運ディナー&ショー」プロデュース BY 藤井隆 概要】

開催日：2019年10月11日(金)

会場：ホテル日航大阪 グランビューバンケットルーム「スカイテラス」(32階)

【昼の部】 受付 11:30～ ランチ/ショー 12:00～

お一人様 9,800円(ランチ、ソフトドリンク、サービス料、消費税込)

<メニュー>

■小さな旬のお皿

 燕と生ハムカプレーゼ、ドライチジクとリコッタチーズ、豚うまうま、
 ビーツのスープ、ミニキッシュ、サンマのマリネ

■太閤のお皿

大根、牛スジ、うずらの卵、里芋、こんにゃく、赤味噌仕立て

■円満のお皿

スパイシーポテトと鮭のコロッケ いがぐり風トマトソース

■2019のお皿

ラムチョップとポークバラ肉の生姜ソース 大根の皮のフライ添え

■まとめのお皿

 海老手毬寿司、プチトマトコンフィ、ブロッコリー、ペッパードロップ、
 キス手毬寿司

■ハロウィンデザート
■コーヒー

【夜の部】 受付 18:00～ ディナー/ショー 18:30～

お一人様 18,000円(ディナー、ソフト・アルコールドリンク、サービス料、消費税込)

<メニュー>

■ようこそのお皿

デトックスソーダと干し柿のチーズ風味

■小さな旬のお皿

 燕と生ハムカプレーゼ、ドライチジクとリコッタチーズ、豚うまうま、
 ビーツのスープ、ミニキッシュ、サンマのマリネ

■魚庭なにわのお皿

 コンソメゼリー、紫キャベツ、レタスパトネ、ホタテと海老のサラダ、
 プチサラダ、ピンチョウマグロマリネ、グラノーラ、ガーリックトースト

■太閤のお皿

大根、牛スジ、うずらの卵、里芋、こんにゃく、赤味噌仕立て

■円満のお皿

スパイシーポテトと鮭のコロッケ いがぐり風トマトソース

■2019のお皿

ラムチョップとポークバラ肉の生姜ソース 大根の皮のフライ添え

■まとめのお皿

海老手毬寿司、プチトマトコンフィ、手毬麩、ペッパードロップ、キス手毬寿司

■ハロウィンデザート
■コーヒー


ご予約：チケットよしもと TEL.0570-550-100 Yコード:108119

チケットぴあ TEL.0570-02-9999 Pコード:496-923

ご予約・お問い合わせ：ホテル日航大阪 宴会販促グループ TEL.06-6244-1020(月～土曜日 10:00～18:00)

 URL <https://www.hno.co.jp/event/dinnershow-seki.html>

主催：ホテル日航大阪 共催：吉本興業株式会社

【ボルサリーノ関好江 プロフィール】

愛知県名古屋市出身。吉本興業所属。

1994年5月相方の山田真佐美と漫才コンビ、ボルサリーノを結成。楽屋や自宅で芸人仲間に振る舞う手料理が評判で、「食べると運気が上がる」と話題に。

<受賞>1997年今宮えびす漫才コンクール新人奨励賞

<書籍>「よしもと印の元気になるおばんざい」(ぶんか社)、「食べると人生が変わる！開運飯」(マガジンハウス)

【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 : 大阪メトロ御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅⑧号出口直結

施設紹介 : 地上32階、地下4階。

客室数603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。

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 <https://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 ^{くわの}知恵、^{くわの}葉野 有花

〒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 <https://www.hno.co.jp>