

2014-16

2014年9月30日

【ホテル日航大阪】

フランス料理「レ・セレブリテ」

ゲストスピーカーを迎えて一夜限りのワインとの特別な出会い

10月17日 ラブレ・ロワ社「ワインと料理を愉しむ会」

11月14日 ローラン・ペリエ社「ワインメーカーズディナー」



ホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋、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」では、2014年10月17日(金)、11月14日(金)それぞれにゲストスピーカーを招き、一夜限りのスペシャルディナーイベント、「ワインと料理を愉しむ会」を開催いたします。

ラブレ・ロワ社は、1832年に創立されたフランス ブルゴーニュ地方の歴史あるワイナリーです。100以上ある契約栽培農家や醸造所と連携し、細かな技術指導などを施して高品質な商品を量産できる技術を継承しています。品質基準が厳しい航空会社とも30社以上提携があり、ブルゴーニュのネゴシアンとして評価された品質に確かなワインをお愉しみいただけます。ラブレ・ロワ社日本広報担当として活躍中の“辻川 ゆかり”氏を招き、ラブレ・ロワの魅力をお伝えします。

ローラン・ペリエ社は、1812年創業のフランス シャンパーニュ地方にある世界屈指のシャンパーニュ・メゾンです。家族経営に徹した精神は創業当時から脈々とメゾン全体に受け継がれ、独創性ある自由な精神で作られるオリジナリティあふれる商品は、「フレッシュさ」「エレガントさ」「バランスの良い味わい」を兼ね備え、今も世界に広く愛されています。ローラン・ペリエ社アンバサダーの“フィリップ ソーゼット”氏を招き、その魅力をお伝えします。

料理は「レ・セレブリテ」シェフ 西村が、それぞれのワインにあうスペシャルディナーをご用意します。ワインによって引き出される料理の美味しさもご堪能いただければと思います。

※詳細は別紙のご案内をご覧ください。

■ラブレ・ロワ社「ワインと料理を愉しむ会」概要

開催日 : 2014年10月17日(金)
 時間 : 19:00~
 料金 : お一人様¥12,000
 (スペシャルディナー、ワイン、税金・サービス料込)

ゲストスピーカー : 辻川 ゆかり氏
 2009年1月より「ラブレ・ロワ」日本広報担当



■ローラン・ペリエ社「ワインメーカーズディナー」概要

開催日 : 2014年11月14日(金)
 時間 : 19:00~
 料金 : お一人様¥15,000
 (スペシャルディナー、ワイン、税金・サービス料込)

ゲストスピーカー : フィリップ ソーゼット氏
 2010年11月よりシャンパン・メゾン「ローラン・ペリエ」アドバイザー



【西村 徹(にしむら とおる)】

ホテル日航大阪 フランス料理 レ・セレブリテ シェフ
 1988年ホテル日航大阪入社 フランス料理レ・セレブリテよりキャリアをスタートさせる
 1994年~ホテルニッコー・ド・パリ(当時)研修派遣
 1996年~ホテル日航大阪レ・セレブリテ帰任 宴会部門、カフェレストランにて腕を振るう。
 2013年~フランス料理 レ・セレブリテ 鉄板焼 銀杏 2つを担うシェフに

ゲストに喜んでいただけるメニュー作りがモットーで、最近は「低糖質を意識したメニュー」も開発。

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



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・名里 光子
 〒542-0086 大阪市中央区西心齋橋 1-3-3
 直通 TEL. 06 (6244) 0747、直通 FAX. 06 (6244) 0748 <http://www.hno.co.jp>