

2023-038

2024年3月26日

【ホテル日航大阪】

## 二人のシェフによるフレンチの「伝統と進化」をテーマにした 特別メニュー 4月26日・27日に提供

フランス料理「レ・セレブリテ」の味を守り、未来を担うシェフによる限定イベント



左：総料理長 小西太郎 右：レ・セレブリテ料理長 西野耕司

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）は、2024年4月26日（金）・27日（土）の2日間、フランス料理「レ・セレブリテ」（3階、席数：32席）にて総料理長 小西太郎と「レ・セレブリテ」料理長 西野耕司によるコラボレーションメニュー『伝統と進化 Tradition et évolution』を提供いたします。両名が組み、「レ・セレブリテ」の伝統と未来へ続く進化をコース料理で表現いたします。

「レ・セレブリテ」は、1982年のホテル開業から42年間、本格フランス料理レストランとして歴史を紡いでまいりました。3代目料理長を務めた小西をはじめとしたシェフたちが受け継いできた技法や味を守りながら、昨年当ホテルでは最年少で料理長に就任した西野が現代のかつ独創的なエッセンスを取り入れた料理を提供しています。

このたび提供するコラボレーションメニューでは、時代を経ても変わらない味、時代とともに進化する味、そして二人の料理人のフランス料理への思いを感じていただきたいと考えております。

### 総料理長 小西太郎のコメント

「2日間限定のコラボレーションは、『レ・セレブリテの伝統的な味を守るために進化していく』という意味でこのタイトルに決めました。小西、西野のハーモニーを感じていただけるメニューをご用意して、お待ちしております」

### 「レ・セレブリテ」料理長 西野耕司のコメント

「先輩方から受け継ぎ、培ってきたフランス料理の知識や技術に、日本の食材や調味料をマリアージュする『西野のこだわり』を詰め込みました。総料理長の懐を借りて皆様に楽しんでいただこうと思っています」

### 【総料理長 小西太郎・料理長 西野耕司コラボレーション『伝統と進化 ~Tradition et évolution~』概要】

公式サイト：<https://www.hno.co.jp/restaurant/celebrities/course-tradition-et-evolution.html>

予約受付：2024年3月28日（木）10：00よりお電話にて承ります

開催日：2024年4月26日（金）・27日（土）

提供店舗：ホテル日航大阪 フランス料理「レ・セレブリテ」（3階）

提供時間：ランチ 11：30～14：30 デイナー 17：30～21：00（L.O.20：30）

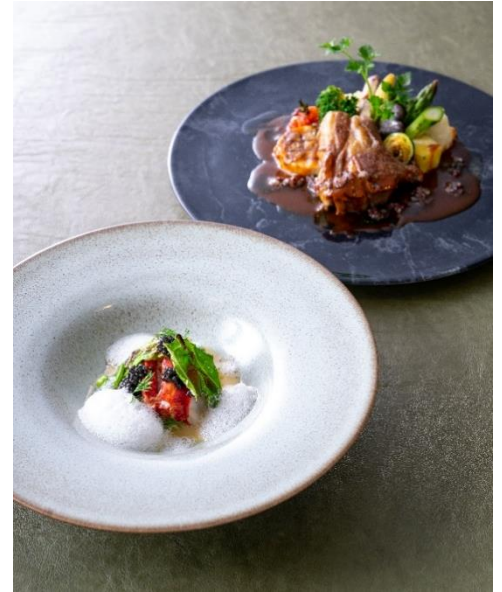
メニュー・料金：

ランチ 12,000 円

- 赤パプリカとセロリラブのムース | 小西
- 紋甲イカと赤彩卵 フロマーージュとピスタチオ | 西野
- 帆立貝柱と茸の温製サラダ仕立て サフラン風味 | 小西
- トリュフ香る冠地鶏の出汁をクレメした パイ包み焼き | 西野
- 本日のお魚のポッシェ 野菜のプレゼ ナージュ仕立てライムの香り | 小西
- 鹿児島産六白黒豚の炭火焼きロゼ仕上げ 新じゃがのエスプーマ | 西野  
または黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き プランタニエル ペリグーソース  
(追加 3,000 円)
- シェフ特製デザート ▪ コーヒー、紅茶 ▪ ミニアルディーズ

ディナー 22,000 円

- 雲丹とプリオッシュ コンソメのヴェール | 西野
- 帆立貝柱とブロッコリーのテリーヌ スモークサーモンとの二重奏 | 小西
- 西京味噌マリネしたフォアグラのポワレ 聖護院カブラのエスプーマ | 西野
- 甘鯛のポワレ 浅利とあさつきの軽いソース | 小西
- オマール海老のメダイヨンとキャビア 春キャベツのエチュベヴァンジョーヌソース | 西野
- 仔羊のバロティエヌとコートレットのグリルハーブの香り カラマタオリーブのクーリーとミント風味のジュ | 小西  
または黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き プランタニエル ペリグーソース (追加 3,000 円)
- 山葵とクリームチーズのグラス アレクシスムニョスのオリーブオイルで
- シェフ特製デザート ▪ コーヒー、紅茶 ▪ ミニアルディーズ



※メニュー内容は変更する場合があります。 ※表示料金はサービス料・消費税を含む総額表記となります。

#### 小西太郎 プロフィール



1960 年生まれ ホテルプラザ (当時) をスタートに料理の世界へ  
1982 年ホテル開業を機にホテル日航大阪入社  
2001 年フランス料理「レ・セレブリテ」料理長就任  
2003 年パリ研修  
2013 年宴会料理長就任  
2016 年カフェレストラン「セリーナ」料理長就任  
2018 年副総料理長就任  
2020 年 2 月総料理長就任

#### 西野耕司 プロフィール



1982 年生まれ  
2002 年ホテル日航大阪入社  
ホテル日航ベイサイド大阪 スカイレストラン「トップ・オブ・ハリウッド」、カフェレストラン「セリーナ」を経験  
2008 年ホテル日航大阪 宴会調理、フランス料理「レ・セレブリテ」にて研鑽を積む  
2023 年フランス料理「レ・セレブリテ」料理長就任

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

営業時間：土・日・祝日および特別催事の営業

ランチ 11：30～14：30 デイナー17：30 ～ 21：00 (L.O.20：30)

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 - 高場 順子、栗野 有花  
〒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 公式サイト <https://www.hno.co.jp>