

2013-08

2013年5月20日

【ホテル日航大阪】

初コラボ リヨン料理の巨匠クリストフ・ポコ×浦上真一でお届けする
 フランス料理 レ・セレブリテ パリ祭開催
 シャンパンブランドアンバサダーも来阪 シャンパン&ディナーメニュー販売



ルグドゥノム・ブション・リヨネ
クリストフ・ポコ氏



レ・セレブリテ
浦上真一



ペリエ・ジュエ
アントニー・ドゥヴィール氏

大阪・心斎橋のホテル日航大阪(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、2013年7月12日(金)~14日(日)の期間、ミシュランガイドにも名を連ねる、東京神楽坂「ルグドゥノム・ブション・リヨネ」のオーナーシェフ クリストフ・ポコ氏を招聘し、「レ・セレブリテ」シェフ浦上真一とのコラボメニューを販売する「パリ祭2013」を開催します。

また、プレステージ・シャンパン「ペリエ ジュエ」ブランド・アンバサダーのアントニー・ドゥヴィール氏も招き、ペリエ ジュエとの夢のコラボメニューを期間限定で販売します。

パリ祭は、いわずと知れたフランスの革命記念日で、フランスでは国民の祝日として様々なイベントが行われます。ホテル日航大阪のレストラン フランス料理「レ・セレブリテ」でも、絵画や音楽とのマリージュイベントで特別メニューのご提供など毎年この祝日を祝うイベントを行ってきました。

今回、ホテル日航大阪初の試みである、クリストフ・ポコ氏とのコラボレートは、このほど「レ・セレブリテ」シェフとして着任した浦上真一が、シェフとして初めて迎える「パリ祭」イベントに、東の気鋭シェフとのコラボレーションを熱望したもの。さらに、今回は特別企画として、料理を際立たせるシャンパンとのマリージュも実現。ペルノ・リカール ジャパンより シャンパンブランドアンバサダー アントニー・ドゥヴィール氏も来阪し、文字通り華を添えます。

リヨン料理にこだわるクリストフ・ポコ氏、新鋭シェフの浦上、そしてシャンパンアンバサダーのアントニー・ドゥヴィール氏との豪華なパリ祭が開催されます。

昼、夜 各時間 30名限定

■「パリ祭 2013 with クリストフ・ポコ&ペリエ ジュエ」概要

開催期間：2013年7月12日(金)～7月14日(日)

時間：ランチ 11:30～14:30、ディナー17:30～21:30 (ラストオーダー21:00)

■ ランチコース ¥8,000 (税金込、サービス料 10%別途)

- ・ アミューズ.....リオン風ソーセージ と帆立貝のフリット
クミンの香り (ポコ&浦上)
- ・ 前菜.....豚足と鴨のフォアグラのテリーヌ(ポコ)
- ・ スープ.....冷たい桃のスープ “パリ ソワール”(浦上)
- ・ 魚料理.....軽い燻製のサーモンコンフィ ジャガイモのエスプーマ仕立て トリュフ添え(ポコ)
- ・ 肉料理.....仔牛のグリル 明日葉とクレソンのソース(浦上)
- ・ デザート.....チェリータルト アプリコットのコンポート バニラアイスクリーム添え(ポコ)
- ・ コーヒー


■ シャンパン&ディナーコース ¥23,000 (税金込、サービス料 10%別途)

- ・ アミューズ.....リオン風ソーセージ と帆立貝のフリット クミンの
香り (ポコ&浦上)
- ・ 前菜 a.....ウニのロワイヤル カリフラワーのクリーム
キャビア添え(ポコ)
- ・ 前菜 b.....豚足と鴨のフォアグラのテリーヌ(ポコ)
- ・ スープ.....冷たい桃のスープとオマール海老 “パリ ソワール”(浦上)
- ・ 魚料理.....軽い燻製のサーモンコンフィ ジャガイモのエスプーマ仕立て トリュフ添え(ポコ)
- ・ 肉料理.....黒毛和牛フィレ肉のグリル 明日葉とクレソンのソース(浦上)
- ・ デザート.....チェリータルト アプリコットのコンポート バニラアイスクリーム添え(ポコ)
- ・ 小菓子
- ・ コーヒー


■ お愉しみいただけるシャンパン

- ・ペリエ ジュエ グラン ブリュット
Perrier-Jouet Grand Brut
- ・ペリエ ジュエ ブラソン ロゼ
Perrier-Jouet Blason Rose
- ・ペリエ ジュエ ベル エポックブラン
Perrier-Jouet Belle Epoque Blanc 2004



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

 インターネット予約 <http://www2.hno.co.jp/restaurant/celebrities/index.html>

【クリストフ・ポコ氏について】

1973年1月21日、ヴェニスウに生まれる。

15歳で料理の世界に入り、ルーアンにあるミシュラン2つ星レストラン“ジル”で見習生としてジル トルナードを師と仰ぐ。

その後、“ホテルノルマンディ”、“ホテルピカルディ” “トゥール ダルジャン”などの厨房に加わる。

1998年、日本に一目ぼれしフランスの首都を離れ、25歳という若さにもかかわらず、料理学校として名高いル・コルドンブルーで教職に。2000年、ホテルソフィテル東京のオープニングに向けて総料理長の職に。

2007年9月、リヨン人として自分の生まれた地リヨンに敬意を表して、“日本で初めてのリヨン人によるブション”「ルグドゥノム・ブション・リヨネ」を神楽坂に開業。

料理人として働く一方、同時に数々の料理の賞に輝き、ニューヨークでの2つの料理祭にも参加。



【アントニー・ドゥヴィール氏について】

シャンパン ブランドアンバサダー

南フランスのホテル専門学校でサービスとホスピタリティを学んだ後、フィレンツェのレストラン「エノテカ・ピンキオーリ」で経験を積む。その後、日本に移住し、銀座フレンチレストラン「ロオジェ」で支配人として活躍。また、シャングリ・ラホテル 東京の支配人として、プレオープニングから立ち上げを担当した。ベルノ・リカール・ジャパンに入社し、2012年2月より現職シャンパンブランドアンバサダーとして活動を開始。



【浦上真一について】

フランス料理「レ・セブリティ」シェフ

1990年 神戸、芦屋のレストラン勤務経験を経てホテル日航大阪入社
フランス料理「レ・セブリティ」配属

1998年～ カフェレストランやチェーンホテルでの勤務を経験

2008年～ フランス料理「レ・セブリティ」アシスタント・シェフ

2010年～ カフェレストラン「セリーナ」シェフ
ブッフェ料理、アラカルト料理のメニューを創出

2012年 フランス料理「レ・セブリティ」シェフを拝命、
フランス料理発展に期待が掛かる。



フランス料理「レ・セブリティ」

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。
スワロフスキー製ビーズを施した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、

ディナー17:30～21:30(L.O.21:00)

* ディナーは2日前までの予約制にて承っております。



【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⑧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。今年3月、カフェレストラン「セリーナ」に、御堂筋を眺められるカウンターシート、ロビーを望むテラス席を新設。

また、昨年チャペル全面リニューアルに続き、今夏、スカイバンケットルーム「ジェットストリーム」をリニューアル予定。

大阪初オープンキッチン付きスカイバンケットルームが誕生します。

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—^{おにわら} 鬼村 知恵・金本 和恵

〒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 <http://www.hno.co.jp>