

2013-042

2014年3月24日

## 【ホテル日航大阪】

糖質が気になる方に、低糖質を意識したフランス料理メニュー

## “キュージーヌ セイン” 販売

コース品数の選択も自由



料理イメージ

大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋、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、低糖質を意識したコースメニューを楽しめる“キュージーヌ セイン(健康的な料理の意。フランス語)”の販売を3月10日よりスタートしました。

昨今、ダイエットや、食事制限などのために、また、健康を維持するために低糖質食品に心がけて食事する方も多く聞かれ、健康食品市場でも低糖質を意識した商品も数多く見られるようになっていきます。

そんな中、“糖質は気になるが、フランス料理もおいしく食べたい”とのお声を受けて、レ・セレブリテでは、低糖質を意識したメニューを、お好きな品数でコースに仕立てていただける新メニューをご用意しました。

おいしさそのままに、コース料理で通常約 83.1gの糖質をシェフの厳選した食材、フレンチの調理法、テクニックにより約 29gまで抑えました(当社値)。

減塩スモークサーモン、豆腐としいたけのポターージュなど、前菜、スープ、メイン料理、デザート の 5 つのメニューからお好きな選択でコースをおつくりいただけ、量もお好みに合わせお楽しみいただけます。

考案したレ・セレブリテ シェフ 西村徹は、『気にされる方も増えてきている低糖質を意識したメニューをお作りしました。併せて、パンには、ふすま粉・おから入りホテル製パンもご用意しています。たくさんのおみなさまにフランス料理をお楽しみいただきたいと思います。』と語っています。

また、このメニューは、お好きなレストランとエステが選べる女性に人気のプラン「エステ&ランチプラン」のランチメニューとしてもお選びいただけます。

●低糖質を意識したフランス料理メニュー  
“キュージュー セイン”

ご提供時間：11：30～14：30

〔 〕のメニューのご選択 5 皿 ¥6,200、4 皿 ¥5,200、3 皿 ¥4,200

3 月のメニュー内容

- ・食前のお愉しみ
- 〔前菜〕 軽く火を通した減塩スモークサーモントラウト  
アスパラガスのピューレ添え
- 〔スープ〕 豆腐と椎茸のポタージュ
- 〔魚料理〕 鱈のおからの衣サフラン風味  
グリーンサラダの野菜入りマヨネーズソース
- 〔肉料理〕 仔羊のグリル赤味噌のソース
- 〔デザート〕 豆乳を使ったクレームブリュレ
- ・パン (小麦粉を減らした、ふすま粉、おから入りパン)
- ・コーヒー又は紅茶



\* 低糖質を意識したコースメニューはディナータイムもご用意しております ¥7,200 (5 皿コース)

※摂取カロリーを抑える目的の料理ではございません。

※糖質の数値は当社値。

【西村徹(にしむら とおる)について】

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



【ホテル日航大阪 フランス料理 レ・セレブリテについて】

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)  
※ディナーは月・火定休

ランチ ¥2,400～  
ディナー ¥7,000～  
※税金込み、サービス料 10%別途

ワインメーカーからゲストスピーカーを招き、ワインと料理のマリアージュを楽しむ  
「ワインメーカーズディナー」(¥18,000 税金含、サービス料 10%別途)  
各署で腕を振るうホテルシェフがお届けするランチタイムのひとつ「レ・セレブリテの賞味会」  
(¥6,000 サービス料、税金含)を隔月で開催中。



お客様からのご予約、お問合せ：フランス料理 「レ・セレブリテ」06-6244-2472(直通)

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 <sup>おにむら</sup> 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>