

2014-024

2014年12月18日

**【ホテル日航大阪】**

フランス料理「レ・セレブリテ」初企画

**乙女の感性が光る「べっぴん三銃士のお正月フレンチ」を販売！**

(写真左より:湯之上、三矢、奥村)

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)では、2014年12月31日(水)~2015年1月4日(日)の期間、3F フランス料理「レ・セレブリテ」にて、お正月特別メニューとして、女性シェフらによる「べっぴん三銃士のお正月フレンチ」(ランチ・ディナー)を販売いたします。

「レ・セレブリテ」は、1982年のホテル開業より、伝統を受け継ぎながら新しいフレンチの風を取り入れるスタイルで国内外の多くのお客様にご利用いただいております。いっぽう昨今、女性の社会進出が話題となる中、ホテル日航大阪でもフレンチや製菓を担当する女性シェフらが活躍しています。そこで本企画は、フレンチシェフ西村のもと研鑽に励む三矢と奥村、パティシエ大石のもと腕を磨く湯之上らに注目し、女性ならではの感性を取り入れた、お正月の特別メニューを提供します。

アミューズ(付出し)には、ジュニア野菜ソムリエの資格を持つ三矢が、花にアイデアを受け、3種の人参を花壇に見立てた一皿を。フランス料理文化には欠かすことの出来ないソースは、奥村が日本の調味料である白味噌を使用し、素材を生かした魚料理の一品に。湯之上が手がけるデザートは、正月のハレの日に使用される紅白色から発想を受け、さらにハート型をモチーフにデコレーションするなど見た目にも乙女心をくすぐられる一品に仕上げました。

一年の幕開けは、「フレンチ」と「和」の素材が見事に融合したお正月の「べっぴん」料理の数々でお愉しみください。

詳細は添付資料をご参照ください。

■メニュー詳細

日時 : 12月31日(水) ~ 2015年1月4日(日)

ランチ : 11:30~14:30

料金 : お一人様 ¥7,200 (税金込み、サービス料10%別)

メニュー :

- ・ Amuse3種の人参の花壇 (三矢)
- ・ フォアグラのデクリネゾン フルーツの彩りを添えて (三矢)
- ・ オマール海老のビスク カリフラワーのマキアート (三矢)
- ・ 金目鯛のポワレ 西洋ネギと蟹、白味噌のやさしいソース (奥村)
- ・ 国産牛ロース肉のグリエと色々茸、トリュフの香り立ち昇るコンソメと共に (奥村)
- ・ レアチーズ苺のソース仕立て 紅玉アイスミルクを添えて (湯之上)
- ・ コーヒー

ディナー : 17:30~21:30 (L.O 21:00)

料金 : お一人様 ¥13,200 (税金込み、サービス料10%別)

メニュー :

- ・ Amuse3種の人参の花壇 (三矢)
- ・ 柔らかなホタテと鮑 海の香りのソースオリーブパウダーを添えて (奥村)
- ・ フォアグラのデクリネゾン フルーツの彩りを添えて (三矢)
- ・ 金目鯛のポワレ 西洋ネギと蟹、白味噌のやさしいソース (奥村)
- ・ 黒毛和牛と鹿肉のグリエ 干し柿のルーロートリュフの香るソース (三矢)
- ・ アヴァンデセール ジュレ (湯之上)
- ・ レアチーズ苺のソース仕立て 紅玉アイスミルクを添えて (湯之上)



Amuse3種の人参の花壇  
(三矢)



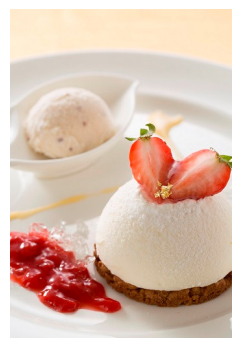
フォアグラのデクリネゾン  
フルーツの彩りを添えて (三矢)



金目鯛のポワレ  
西洋ネギと蟹、白味噌の  
やさしいソース (奥村)



国産牛ロース肉のグリエと色々茸、  
トリュフの香り立ち昇る  
コンソメと共に (奥村)



レアチーズ苺のソース 仕立て  
紅玉アイスミルクを添えて  
(湯之上)

## ■シェフプロフィール

## 【三矢 純子 (みつや じゅんこ)】

1982 年生まれ

フランス料理「レ・セレブリテ」 洋食調理グループ勤務

フードコーディネーター3級、ジュニア野菜ソムリエ資格取得

メッセージ:「素材を生かし健康美容を意識したメニューを考案していきたい」



## 【奥村 理恵 (おくむら りえ)】

1983 年生まれ

フランス料理「レ・セレブリテ」洋食調理グループ勤務

2010 年 ホテル日航大阪入社

メッセージ:「美味しい料理を作り幸せをお届けしたい」



## 【湯之上 直子 (ゆのがみ ちかこ)】

1991 年生まれ

製菓調理グループ勤務

メッセージ:「自身が考えたお菓子でお客様に笑顔になってもらいたい」



## 【ホテル日航大阪 フランス料理 レ・セレブリテについて】

伝統に新しいフレンチの風を取り入れる「レ・セレブリテ」。スワロフスキーのクリスタルシャンデリアが煌めくモダンな店内と、パリの街角を思わせる開放感あふれるテラスが特徴。

席数: 32 席(個室 1 室)

営業時間: 土・日祝および特別催事営業

ランチ 11:30~14:30

デイナー 17:30~21:30(L.O.21:00)

年末年始営業日: 2014 年 12 月 31 日(水)~2015 年 1 月 4 日(日)

お問い合わせ: 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 おくむら 鬼村 知恵・名里 光子

 〒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>