

2015-35

2015年4月23日

【ホテル日航大阪】

初企画！ フランス料理 レ・セレブリテ

「べっぴん三銃士」 **プレミアムフレンチbuffet**

～ ご褒美ランチにおすすめ！フレンチコースがbuffetで味わえる！～



(べっぴん三銃士写真左より:湯之上、三矢、奥村)

ホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋、代表取締役社長:ジャン・マーシャル)のフランス料理「レ・セレブリテ」では、2015年5月29日(金)、30日(土)、31日(日)の3日間のスペシャル企画として、「プレミアムフレンチbuffet」(ランチ¥5,500、ディナー¥11,000/それぞれ税金・サービス料込)を初開催いたします。

2015年1月に開催した、若手女性シェフら3人が織り成す期間限定フレンチコース「べっぴん三銃士のお正月フレンチ」が好評を博したことを受け、今回は「プレミアムフレンチbuffet」として、本格的なフランス料理を気取らず、存分に味わっていただけるプレミアム感満載の料理をbuffetスタイルで提供します。本企画は、「贅沢に、美味しいものを、少しずつ、たくさん食べたい」といった女性ならではの意見と感性を取り入れたメニューの数々をご堪能いただけます。さらに自分なりのセレクトでパリエーション広がるフランス料理を堪能いただけるのも特徴です。

野菜を中心とするヘルシーに仕上げた前菜は、色彩や食べやすく工夫した盛り付けに女性シェフのセンスが光ります。ディナーではこれに、フォアグラ、キャビアといった豪華食材を添えて提供。メインには、じっくりと時間かけて仕上げた魚や肉料理を、シェフがお客様のテーブルで取り分け、ご賞味いただけます。健康志向が高い方にも人気の低糖質を意識したデザートや、アサイーとクランベリーを練りこんだパン、亜麻仁パンなど、パンにも定評のあるホテル日航大阪ならではの味わいもお楽しみいただけます。

スワロフスキーのシャンデリアがあしらわれた煌びやかな空間で、シェフとの会話も気軽に愉しんでいただきながら、贅沢に華やぐ女性同士のご褒美ランチとして、またカップルには、会話が弾む時間として、特別な時間を過ごされてはいかがでしょうか。

※詳細は別紙のご案内をご覧ください。

■概要

開催日 : 2015年5月29日(金)、30日(土)、31日(日)
 時間 : ランチ 11:30~14:30 (100分制)
 ディナー 17:30~21:30 (L.O21:00)
 料金 : ランチ お一人様¥5,500 ディナー お一人様¥11,000
 (ソフトドリンク付き / 税金・サービス料込み)

■メニュー例

【前菜】

- ・ジャガイモのムース ココアのクランブル (ディナーは フォアグラ添え)
- ・人参のパパロア
- ・鮑とシャンピニオンのカプチーノ
- ・リゾーニと「タピオカこんにゃく」のサラダ (ディナーは キャビア添え) など全8種類

【サラダ】

- ・そば粉のガレットのブーケサラダ
- ・温製野菜の味噌フォンデュ



【スープ】

- ・コンソメ (ディナーは トリフ入り) など全2種類

【魚】

- ・魚のポワレ ブールブランソース
- ・シーフードグラタン香草パン粉焼き
- ・鱸のパイ包み焼き (シェフが席で取り分けます)



【肉】

- ・ブッフプレゼ〜牛肉の赤ワイン煮込み〜 (ディナーは トリフ入りマッシュポテト添え)
- ・鴨肉のロースト (ランチメニュー :シェフが席で取り分けます)
- ・仔羊のロースト (ディナーメニュー :シェフが席で取り分けます) など全3種類

【チーズ】

- ・サンモール
- ・ピエタングロア など全4種類

【パン】

- ・赤ワインパン
- ・亜麻仁パン
- ・アサイーパン 他多数ご用意

【デザート】

- ・ピスタチオのパパロア(低糖質)
- ・ブルーベリーのレアチーズムース
- ・チョコレートクープ 他多数ご用意



※食材の都合によりメニュー変更の場合もございます

※写真はイメージです。

■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」

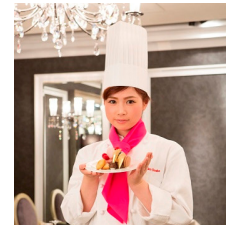


【湯之上 直子 (ゆのがみ ちかこ)】

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

ディナー17:30~21:30(L.O.21:00)

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 おにむら 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>