

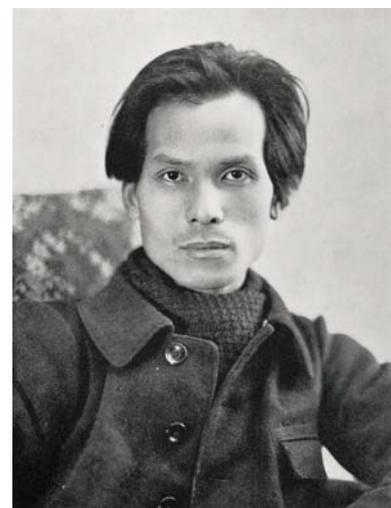
2012-009
2012年7月2日

ホテル日航大阪 フランス料理「レ・セブリティ」
開業30周年&「佐伯祐三とパリ」展 開催を記念した特別イベント
「パリ祭 アコーディオンのアンサンブル」開催！

今年秋 開業30周年を迎える、大阪・心斎橋のホテル日航大阪（大阪府中央区西心斎橋1-3-3、総支配人：ジャン W マーシャル）の3階フランス料理「レ・セブリティ」では、7/14（土）のフランス革命記念日（日本では『パリ祭』）を記念し、7/1（日）～7/14（土）の期間、『パリ祭フェア』を開催しています。

現在当店では、大阪市立近代美術館（仮称）心斎橋展示室（大阪府中央区南船場3-4-26 出光ナガホリビル13階：ホテルより徒歩約10分）にて開催中の『佐伯祐三とパリ』展にちなみ、佐伯祐三がパリで暮らしていた20世紀はじめのフランス料理を再現した特別ランチコース（お一人様¥4,300）をコラボメニューとして提供しています。そこで今年の『パリ祭フェア』では、“画家が愛したパリの街角”をテーマに、佐伯祐三の代表作品の複製画を店内に飾り、シェフ小西のアートな料理をお楽しみいただけます。

フランスでは大統領が出席する盛大なパレードや大規模なイベントも催される歴史的な祝日「パリ祭」。ホテル日航大阪では開業30周年を記念して、7/13（金）と7/14（土）の2日間、『パリ祭 アコーディオンのアンサンブル』と題して、アンジェロ・アキリーニ氏のアコーディオンライブと、大阪市立近代美術館建設準備室 主任学芸員 小川知子氏によるミニトークショーを開催いたします。イベント詳細は下記をご覧ください。



左上：前菜/ブルターニュ産活オマール海老のサラダ仕立てキャビア添え
魚介類のジュレとカルボネールのグラス「ボンデザール」
中上：名古屋在住のアコーディオン奏者
アンジェロ アキリーニ氏
右上：佐伯祐三「レストラン（オテル・デュ・マルシェ）」1927年
大阪市立近代美術館建設準備室蔵
右下：日本を代表する洋画家 佐伯祐三

◆「パリ祭フェア」 Menu Paris 2012

提供期間：2012年7月1日（日）～7月14日（土）*火曜日定休

提供時間：11:30～14:30 17:30～21:30（L.O.21:00）

提供店舗：3階フランス料理「レ・セレブリテ」

提供価格：ランチ お一人様 ¥8,000～（サ・税込み）

ディナー お一人様 ¥14,000～（サ・税込み）

*フェア期間中、佐伯祐三の代表5作品の複製画を店内に展示いたします。

◆ホテル日航大阪開業30周年&「佐伯祐三とパリ」展 開催記念
『パリ祭 アコーディオンのアンサンブル』

提供期間：2012年7月13日（金）・14日（土）

提供時間：17:30～21:30（L.O.21:00）

提供店舗：3階フランス料理「レ・セレブリテ」

提供価格：お一人様 ¥22,000（特別コース料理と「佐伯祐三とパリ」展観覧券付、サ・税込み）

メニュー内容：食前のお愉しみ／前菜：ブルターニュ産 活オマール海老のサラダ仕立てキャビア添え 魚介類のジュレとカルボネールのグラス「ポンデザール」／冷製コンソメ雲丹を添えて「パリソワ」／魚料理：本日入荷した鮮魚のポワレ カダイフ巻き 三色のパプリカソース「エトワール」／お口直しのグラニテ／肉料理：ランド産コクレのソテー サマートリュフを散りばめて「イル・ド・シテ」または極上黒毛和牛フィレ肉のグリエ ドフィノワーズ添え青胡椒ソース「ヴァンドーム広場」／パリ祭スペシャルデザート／コーヒー または 紅茶／小菓子

イベント：アコーディオン演奏 ①19:00 ②20:00

ミニトークショー 19:30

お客様からのご予約・お問い合わせ先・・・フランス料理「レ・セレブリテ」直通 TEL.06 (6244) 2472

報道関係各位からのお問い合わせ先・・・広報担当 おにむら 鬼村または金本 直通 TEL. 06 (6244) 0747 まで

アンジェロ・アクィリーニ プロフィール

イタリア ピエモンテ州生まれ。10歳でアコーディオンの練習を始め、1978年から本格的に演奏の勉強を開始。16歳でアコーディオン国際フェスティバル3位受賞。その後も数々の受賞あり。2001年来日し、現在は愛知県在住。イタリア音楽や芸術の普及に努めている。


大阪市立近代美術館(仮称)心斎橋展示室
『佐伯祐三とパリ ポスターのある街角』

開催期間：4/28(土)～7/16(月・祝) *水曜日休館

開催時間：11:00～19:00(入館は18:30まで)

観覧料：一般¥500 高校・大学生¥300

*中学生以下、大阪市内在住の65才以上の方(要証明)、身体障害者手帳等をお持ちの方 無料

お問い合わせ：06-4301-7285(大阪市総合コールセンター)



佐伯祐三「郵便配達夫」

1928年 大阪市立近代美術館建設準備室蔵

フランス料理「レ・セレブリテ」(3F)

営業時間：11:30～14:30、17:30～21:30(L.O.21:00)

*火曜日定休(火曜日が祝日の場合は営業)

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。

シェフ小西は野菜にこだわり、ソースの一滴にまで妥協を許さないことを

信条としており、アートのような前菜は、シェフ小西の得意とするところです。

