

ホテルグランヴィア大阪とホテル日航大阪のシェフによるランチバトル勃発！

「キタ VS ミナミ シェフ対決！」

～和・洋・中 ランチバトル～

【開催期間】 平成23年5月9日(月)～6月30日(木)

【参画店舗】 [キタ] ホテルグランヴィア大阪 中国料理「北京」、なにわ食彩「しずく」

[ミナミ]ホテル日航大阪 中国料理「桃李」、カフェレストラン「セリーナ」

『最強中華4ホテルの競演』でおなじみのホテルグランヴィア大阪（大阪市北区）と、ホテル日航大阪（同中央区）は、『キタ VS ミナミ シェフ対決！』と題して、2ホテルとしては初の共同企画、和・洋・中レストランのシェフによるランチバトルを、平成23年5月9日(月)から6月30日(木)の期間繰り広げます。中国料理バトルではなんと、北京料理と広東料理の「ふかひれ対決」が実現。また和食と洋食のバトルでは、シェフがお互いに旬の食材を逆提案してメニューを作る、まさにジャンルを超えた新メニューへの初挑戦企画となりました。



美菜ランチ ふかひれ姿井または汁そば（各お一人様¥2,500）

[キタ] “宮廷料理”といわれる北京料理の意地をかけた美しく繊細なふかひれ（左）

[ミナミ]金華ハムの旨みをたっぷり含んだ広東料理ならではのふかひれ（右）



食材の逆提案！和から洋・洋から和へ（各お一人様¥2,500）

[キタ]豚バラ肉・オリーブ・鰻を絶妙に織り込んだ季節が香る和食ランチコース（左）

[ミナミ]じゅん菜・枝豆・新れんこん・豆乳など、和の食材を週替りで提供するランチコース（右）

未曾有の大災害となった東日本大震災から1ヶ月余り。復興を支援するさまざまな活動が始まっています。大阪では来る5月4日（水・休）の大阪駅再開発のグランドオープンを目前に控え、自肅から関西経済活性化への起爆剤につなげようと、元気な取り組みが始まりました。

大阪のメインストリート“御堂筋”でつながるホテルグランヴィア大阪とホテル日航大阪では、キタもミナミも大阪全体が元気になるような企画がしたいという思いから、2ホテルによる『キタ VS ミナミ シェフ対決！』を初企画しました。ベテラン料理長による中国料理対決では、“ふかひれ”を姿のまま豪快に井または汁そばで提供する、何とも太っ腹な企画。また若手シェフによる和・洋対決では、それぞれの分野で旬の食材をお互いに逆提案し、ジャンルを超えた新たなメニューを提供いたします。販売価格は全店舗共通の¥2,500（サービス料・税金込み）。いずれのメニューも1日限定各20食限りの提供です。詳細は以下の通りです。



1. 名 称 ホテルグランヴィア大阪・ホテル日航大阪 共同企画
 「キタ VS ミナミ シェフ対決！」 ～和・洋・中ランチバトル～
2. 開催期間 平成23年5月9日（月）～6月30日（木）
3. 料 金 各店舗共通 2,500円（サービス料・税金込） ※1日限定各20食
4. 開催店舗 ホテルグランヴィア大阪19階 中国料理「北京」（北京料理）
 なにわ食彩「しずく」（日本料理）
 ホテル日航大阪3階 中国料理「桃李」（広東料理）
 2階 カフェレストラン「セリーナ」（洋食）

5. メニュー内容【中国料理対決】

【キタ】

◆ホテルグランヴィア大阪 中国料理「北京」TEL.06-6347-1317（直通）

『美菜ランチ ふかひれ丼 または汁そば』11:00～14:30

- ・前菜：日替わり小鉢
- ・メイン：ふかひれ姿丼 または汁そば
- ・デザート：杏仁豆腐

宮廷料理と言われる北京料理ならではの、丁寧に手間をかけ、美しく繊細に仕上げたふかひれと上湯の競演をお愉しみください。



料理長：西山 勝幸

[ミナミ]

◆ホテル日航大阪 中国料理「桃李」TEL.06-6244-2455（直通）

『美菜ランチ ふかひれ丼 または汁そば』11:30～14:30

- ・前菜：仙草入りごま豆腐、くらげ、海老、もずくのゼリー寄せ、野菜の甘酢
- ・メイン：ふかひれ姿丼 または汁そば
- ・デザート：仙草ゼリー生クリーム添え、ポリフェノールたっぷり紅芋のココナッツ団子
コラーゲンたっぷりのふかひれを姿のまま、金華ハムの旨みたっぷりのスープで煮込んだ
広東料理ならではの一品です。



料理長：井口 正彦

6. メニュー内容【和・洋対決】

[キタ]

◆ホテルグランヴィア大阪 なにわ食彩「しずく」TEL.06-6347-1423（直通）

特別ランチコース『琴～koto～』11:00～14:00（土・日・祝日～14:30）

- ・先付：抹茶織部豆腐 美味出汁
- ・椀物：ホワイトアスパラすり流し 薄葛仕立て 揚げじゃが芋餅
- ・メイン：パンチェッタ（豚肉の塩漬け）の昆布蒸し煮 オリーブの香り レンズ豆 アン
チョビ 米茄子ステーキ
（グラス）季節野菜の煮物 筍土佐フライ 手作りチーズ
- ・食事：わかめご飯、赤出汁、香の物
- ・デザート：フルーツマト甘煮 ミントリキュールジュレ掛け

洋の食材を和の職人がアレンジし、期間限定の昼食ミニコースに仕上げました。和・洋のコラボ料理をぜひお楽しみください。



料理長：磯崎 文彦

[ミナミ]

◆ホテル日航大阪 カフェレストラン「セリーナ」TEL.06-6244-1036（直通）

『セリーナ ランチ』11:30～14:30（ラストオーダー）

＜メニュー例＞ ＊メニュー内容は週替り

- ・スープ：トマトの酸味の効いたガスパッチョ ジュン菜添え
- ・メイン：鮮魚のポワレ 枝豆と豆腐のパテ添え 爽やかな枝豆のソースを飾って
- ・ホテル自家製パンまたはライス
- ・サラダ
- ・デザート：選べるデザート、コーヒーまたは紅茶

和の旬の食材（ジュン菜、枝豆、新れんこん、豆乳など）を活かしたシェフのオリジナリティ溢れる一皿を週替りで提供いたします。



ヘッドシェフ：浦上 真一

以上

このリリースに関するお問い合わせ先
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3
ホテル日航大阪 マーケティング室 鬼村・岩名
TEL：06-6244-1240 FAX：06-6244-0748
E-mail：onimura.to@hno.co.jp