

2011-030

2011年10月25日

シェフが日本各地をめぐり自ら新しい食材や生産者と向き合う新企画 フランス料理 レ・セブリティ「日本全国美味直送便～鹿児島編～」

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：秋月清二）のフランス料理「レ・セブリティ」（ヘッドシェフ小西太郎：席数 32）では、「日本全国美味直送便」と題して、日本各地の食材を産地から直送し、コース料理で提供する新企画をスタートいたします。第一弾は11/1（火）～12/16（金）の期間、秋も深まる九州 鹿児島編を開催いたします。

一般的にフランス料理というと、フランス産をはじめとする高級輸入食材をイメージしますが、シェフの小西は早くから、こだわり農法で野菜を育てる徳島の特定農園と契約したり、長崎の漁港からその日水揚げされた魚介をメニューに使用するほか、肉や乳製品も国内産の食材に目を向けてきました。

また社会的環境の変化として昨今、地元でしか食べることの出来ない食材やブランド品種の開発などがメディアで紹介されたことと併せて、輸送時間の短縮化や鮮度を保ちながら輸送する技術の飛躍的進歩により、日本各地から生鮮食材の取り寄せが可能になってきました。

そうしたとおきの美味をシェフ自ら現地で探し、その舌で確かめて、メニューにする、いわば究極のこだわりから生まれた「日本全国美味直送便」。第一弾の鹿児島では、雄大な桜島を望む錦江湾沿いに食材を探索し、福山の黒酢、生産者いち押しのおさつ芋、新品種 黒おさつ鶏などに会いました。フェア詳細は下記をご参照ください。

■フランス料理「レ・セブリティ」 「日本全国美味直送便～鹿児島編～」

■開催期間：11月1日（火）～12月16日（金）

※火曜日定休（祝日の場合は営業）

■提供時間：ランチ 11：30～14：30

ディナー 17：30～21：30

（ラストオーダー21：00）

■メニュー内容：

「MENU KAGOSHIMA」¥14,000 より（サ・税込）

薩摩甘海老のフリットと紅おさつ芋のガレット

指宿産紅おさつ芋のポタージュ カプチーノスタイル

屋久島産あさひ蟹と海の幸、野菜のブイヤベース

黒おさつ鶏のトリュフと香草焼き

指宿産マロンゴールドのソース

デザートはワゴンよりお好きなだけ

ホテル自家製パン、コーヒーまたは紅茶

■このほかに地ビールもご用意。また店頭では物産販売もごさいます。



鹿児島黒豚のグリル トリュフと野菜のポトフ仕立て



左：坂元醸造の黒酢の秋の仕込みを体験しました。
右：「マロンゴールド」は関西ではこれから。

お客様からのご予約・お問い合わせ先・・・レ・セブリティ 直通 TEL.06（6244）2472

報道関係各位からのお問い合わせ先・・・マーケティング室 鬼村（おにむら）、金本まで

直通 TEL. 06（6244）1240 または 06（6244）0747 にて承ります。