

2013-040

2014年2月21日

【ホテル日航大阪】

ホテル日航福岡 総料理長×レ・セレブリテ シェフ 師弟饗宴

フランス料理 レ・セレブリテでひと足早い春の味覚九州の味を堪能

“中橋義幸 & 西村徹コラボレーションウィーク” 開催



料理イメージ

大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋、総支配人:ジャン W マーシャル)のフランス料理 レ・セレブリテでは、ホテル日航大阪開業から腕を振るい現在はホテル日航福岡の総料理長を務める中橋義幸氏を招き、レ・セレブリテ シェフ西村徹とのコラボレーションメニュー(ランチ¥7,000、ディナー¥13,000 いずれも税金込み、サービス料10%別)を提供する“中橋義幸 & 西村徹コラボレーションウィーク”を、3月1日(土)から9日(日)まで開催します。

中橋義幸氏は、大阪の名門ホテルプラザを経てホテル日航大阪開業時よりレ・セレブリテにて腕を振るい、1989年からホテル日航福岡に、1998年に総料理長に就任。和を取り入れた新しいフランス料理の開発に注力し、一方で食育や安心・安全な農作物づくりの支援などにも取り組み、料理番組などでも活躍するシェフです。

レ・セレブリテのシェフ西村徹は、1998年調理専門学校を卒業後ホテル日航大阪入社、フレンチレストランでそのキャリアをスタート、2年間のパリ研修で数々の名門レストランを訪れた経験を糧とし、帰任後は、宴会部門、カフェレストラン部門を経て、2013年10月にシェフに就任。

今回のフェアは、いち早く九州の春の味覚に焦点を当てたレストランの「北部九州フェア」開催に連動して、関西出身で九州の食材を知りつくした中橋総料理長と、たゆまぬ探究心で料理を作り上げる西村シェフがランチメニュー、ディナーメニューそれぞれをコラボレートして作り上げました。

小海老と白身ムースを詰めた九州産平目のブレゼ、旬を迎える天草産緋扇貝のポワレなどを用意する中橋総料理長の料理、九州産鰯と縞鰯のオードブル、春キャベツのスープなどを用意するシェフ西村の料理など、期間限定でお届けするメニューです。

フェア初日の3月1日(土)~2日(日)には、中橋総料理長が直接皆様にご挨拶するために来阪いたします。

■ ホテル日航大阪 フランス料理 レ・セブリティ
【“中橋義幸 & 西村徹コラボレーションウィーク” 概要】

開催期間：2014年3月1日(土)～3月9日(日)

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)

内容：ランチ ¥7,000(税金込み、サービス料10%別)

- ・ 鹿児島六白黒豚の仁淀川山椒風味ローストと春野菜のサラダ仕立て パルメザンチーズの香り
- ・ ポテトと春キャベツのポタージュエスプーマ仕立て
- ・ 小海老と白身ムースを詰めた九州産平目のブレゼ デュクセルグラッセ エストラゴン風味のソースで
- ・ グラニテ
- ・ タスマニア産仔羊のロースト柚子胡椒と九州産お茶の香り
- ・ デザート

ディナー ¥13,000(税金込み、サービス料10%別)

- ・ 食前のお愉しみ
- ・ 九州産鰯と縞鰯の盛り合せ レ・セブリティスタイル
- ・ 旬を迎える天草産緋扇貝のポワレと春野菜の香り米リゾット 檸檬オイルとトリュフのアクセント
- ・ 九州産緑茶風味の衣を纏ったお魚のポワレ 緑茶のバターソース
- ・ グラニテ
- ・ 詰め物をしたヴァンデ産鶏のローストとそのキュイスのパイ包み焼き ナッツの香りのジュとともに
- ・ デザート / プティフル

【中橋義幸(なかはし よしゆき)氏について】

ホテル日航福岡 総料理長

大阪のホテルプラザ、ホテル日航大阪を経て現職。

平成11年九州沖縄サミット福岡蔵相会議の料理長を三國清三氏と共に務めるなど、多方面で活躍。子供たちの食育や安心安全な農作物作りの支援などにも取り組む。和を取り入れた新しいフランス料理の開発にも注力する。



【西村徹(にしむら とおる)氏について】

ホテル日航大阪 フランス料理 レ・セブリティ シェフ

1988年ホテル日航大阪入社 フランス料理レ・セブリティよりキャリアをスタートさせる

1994年～ホテルニッコー・ド・パリ(当時)研修派遣

1996年～ホテル日航大阪レ・セブリティ帰任 宴会部門、カフェレストランにて腕を振るう。

2013年～フランス料理 レ・セブリティ 鉄板焼 銀杏 2つを担うシェフに



【ホテル日航大阪 フランス料理 レ・セブリティについて】

パリの街角に佇むレストランをイメージしたデザインコンセプトと、黒とシャンパンゴールドを基調とした落ち着いた店内。スワロフスキー製ビーズを施したシャンデリアが輝きます。

席数：32席(個室1室)

営業時間：ランチ 11:30～14:30、ディナー17:30～21:30(L.O.21:00)



お客様からのご予約、お問合せ：フランス料理「レ・セブリティ」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・金本 和恵
〒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>