

2014-006  
2014年6月9日

【ホテル日航大阪】  
ホテルの味をご家庭で！！  
スカイテラス クッキングステージ  
～地上 100m のクッキングクラスが始まります！！～



大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、総支配人:ジャン・W・マーシャル)は、初企画として 32 階グランビュバンケットルーム「スカイテラス」(130 m<sup>2</sup>)にて、デモンストレーション形式の料理セミナー「クッキングステージ」を開催いたします。

会場となる「スカイテラス」は、2013 年 8 月に行った大改装を経て、高層階宴会場では大阪初のオープンキッチン付きのバンケットルームとして誕生いたしました。地上 100m に位置するこの会場は、西は六甲山や淡路島、東は生駒山系(いこまさんけい)を眺望豊かに臨むことができます。昨年の大改装で、常設の映像設備を採用したことで、スクリーンに映し出されるキッチン内でのシェフパフォーマンスをご覧いただくことができ、またできたての料理をご提供できることから、披露宴でも人気の宴会場です。

この特長を活かし、多くの方々にこの会場を知っていただこうと、平日昼間のイベントとして、クッキングステージを企画しました。スクリーンでシェフの手元をご覧いただきながら、マイクを通して料理のポイントやコツをわかりやすく解説するデモンストレーション形式で各レストランの人気メニューを紹介いたします。

初回の 6 月は梅雨を元気よく乗り切っていただく中国料理、2回目の 7 月は見た目にも涼やかなフランス料理。

中国料理「桃李」は人気の 3 品を、フランス料理「レ・セブリティ」では 4 品のデモンストレーションをご覧いただけます。『ホテルの味をご家庭で！』をテーマに、作る楽しみ、食べる喜びを感じていただくイベントです。

料理セミナーの後は、デモンストレーション料理を含むスペシャルランチをお召し上がりいただけ、オリジナルレシピをお持ち帰りいただける他、皆様におみやげをご用意。食事券などが当たる抽選会もご用意しております。

## 第1回 中国料理 「桃李」

日程	6月10日(火)
時間	11:30~(受付 11:00~)
場所	32階 グランビューバンケットルーム「スカイテラス」
料金	1名様 ¥6,500(サービス料、税金込)
内容	●クッキングセミナー(デモンストレーションを交えながら行います。) ●スペシャルランチ ※第1回目は、好評につき満席となり、受付を終了しました。

## 【メニュー】

- くらげ入り前菜
- クレソンと豚スペアリブのフカヒレ入り蒸し煮スープ
- ★ 北京ダック
- ★ 焼売
- 牛フィレ肉のピリ辛中国味噌炒め
- ★ 海老のマヨネーズソース
- 干し貝柱とピータンのお粥
- ★ 胡麻団子
- ゴーヤとタピオカ入りココナッツミルク
- 《おみやげ 桃李特製豆板醤》
- ★は、デモンストレーションメニュー



## ■料理長：井口正彦(イグチ マサヒコ)

ホテル日航大阪 総料理長



JAL ホテルズ コーポレート・エグゼクティブ・シェフ (中国料理)

1953年生まれ

東京の中国料理店を2店、ホテルオークラを経て、1982年開業にあわせ、ホテル日航大阪入社

1992年ホテル日航大阪の中国料理全般を担う中国料理長に就任

2012年総料理長就任 現在に至る

2002年からはJAL ホテルズ コーポレート・エグゼクティブ・シェフ(中国料理)就任

「桃李」では、こだわりのこめ油を使用。玄米が持つ健康パワーを頂きます。食後には山楂茶で、ビタミンCをたっぷりお召し上がりください。暑い夏を乗り越えからだにうれしい癒しのメニューをどうぞ。

《お客様からのご予約・お問い合わせ先 中国料理「桃李」直通 TEL.06(6244)2455》

協賛：築野食品工業株式会社、味の素株式会社

## 第2回 フランス料理 「レ・セレブリテ」

日程	7月29日(火)
時間	11:30～(受付 11:00～)
場所	32階 グランビューバンケットルーム「スカイテラス」
料金	1名様 ¥6,500(サービス料、税金込)
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>●クッキングセミナー(デモンストレーションを交えながら行います。)</li> <li>●スペシャルランチ</li> </ul> ※70名様まで(20名様より開催させていただきます)

## 【メニュー】

- ★ジャガイモと鰯のテリーヌ カレー風味
- ★冷製かぼちゃのスープ
- ★魚のグラタン チーズの香り
- ★豆乳のブリュレ / パン / コーヒー

## ■シェフ: 西村徹(ニシムラ トオル)



ホテル日航大阪 フランス料理 レ・セレブリテ シェフ

1988年ホテル日航大阪入社 フランス料理レ・セレブリテ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・セレブリテ帰任 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・セレブリテ 鉄板焼 銀杏 2つを担うシェフに

ゲストに喜んでいただけるメニュー作りがモットーで、最近は「低糖質を意識したメニュー」も開発。  
 ≪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≫

## 【ホテル日航大阪について】

開業 : 1982年(昭和57年)9月4日  
 所在地 : 542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3  
 アクセス : 地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅⑧号出口直結  
 施設紹介 : 地上32階、地下4階。

客室数635室、料飲施設9店舗、大小13の宴会場、チャペル、エステティックサロンなどを備える総合施設。全客室Wi-Fi完備。

2014年4月1日よりユニバーサル・スタジオ・ジャパン®のアライアンスホテルに加盟いたしました。

ホテル日航大阪公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>

住所: 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

TEL: 06(6244)1111

アクセス: 地下鉄御堂筋線「心斎橋」駅8号出口直結

ホームページ URL: <http://www.hno.co.jp>



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—<sup>おにむら</sup>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>