

2022-016

2022年8月17日

【ホテル日航大阪】  
**日本料理「弁慶」**  
**新料理長 吉田全雄 就任のお知らせ**

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、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2022年8月1日付で、日本料理「弁慶」新料理長に吉田 全雄（よしだ まさお）が就任したことをお知らせいたします。それを記念して、9月2日（金）から10月31日（月）まで、新料理長就任記念メニューとして会席『秋の味覚～松茸～』を提供いたします。

1987年に「弁慶」にてキャリアをスタートした吉田は、35年にわたり日本料理の腕を磨き、その技術と、常に料理に実直に向き合う人柄を評価され、海外のグループホテルでも技術指導を行うなど、幅広い経験を積んでまいりました。

幾種もの食材から一つひとつ丁寧に取る“出汁”を信条に、食材の魅力を最大限に引き出す「弁慶」の伝統を受け継ぎながら、常に探求心を持って料理に臨み、後進の育成にも力を入れる姿勢などが認められ、この度の就任となりました。

吉田は、『培った経験を基に、これからも「弁慶」の味を大切に育んでまいります。御堂筋に臨む心安らぐ空間で、心地よいサービスと、五感が満たされる季節ごとの日本料理を、ぜひ味わっていただきたいと思っています。』と抱負を述べております。

なお、前料理長 高島 稔は顧問として引き続き従事いたします。

**【吉田全雄 プロフィール】**

1967年生まれ

1987年 ホテル日航大阪入社 日本料理「弁慶」配属

2009年～2010年 ホテル・ニッコー・メキシコにて複数回日本料理短期技術指導

2011年 ホテル・ニッコー・天津にて日本料理料理長として技術指導

2013年 ホテル・ニッコー・デュッセルドルフにて日本料理料理長として技術指導

2016年 ホテル日航大阪 日本料理「弁慶」 帰任 副料理長就任

2022年8月 ホテル日航大阪 日本料理「弁慶」 料理長就任

**【新料理長就任記念メニュー『秋の味覚～松茸～』概要】**

提供期間：2022年9月2日（金）～10月31日（月）

提供店舗：ホテル日航大阪 日本料理「弁慶」（3階）

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

料金：20,000円（サービス料・消費税込）



※当面の間、水・木定休

メニュー：

※9月提供予定の一例で、内容は変更する場合があります。

- <先付> 甘鯛昆布〆
- <前菜> 烏賊紅葉和え 鯖寿司 月見玉子 絹かつぎ 銀杏・占地松葉刺し 紅葉・銀杏煎餅
- <造り> 天然鰯 戻り鰯 甘海老
- <御椀> 松茸土瓶蒸し 海老 鱧
- <焚合> 油茄子 松茸艶煮 湯葉 紅葉人参
- <焼肴> 宝楽盛り 甘鯛若狭焼き 海老・栗塩焼き
- <合肴> 松茸入り鱧すき小鍋
- <酢物> もずく酢
- <御飯> 土鍋炊き松茸御飯 香の物 味噌汁
- <菓子> 水菓子

ご予約・お問い合わせ：日本料理「弁慶」 直通 TEL.06-6244-2419

公式サイト <https://www.hno.co.jp/restaurant/benkay/dinner.html#chef>

#### 【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：大阪メトロ御堂筋線・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603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。テイクアウト、およびオンラインショップでの商品販売も行う。

ユニバーサル・スタジオ・ジャパンのアライアンスホテル。

ホテル日航大阪公式サイト <https://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－高場<sup>たかば</sup> 順子、栗野<sup>くわの</sup> 有花  
〒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 公式サイト <https://www.hno.co.jp>