

2022-031

2022年12月9日

【ホテル日航大阪】
開業 40 周年記念イベント
立川直樹・門上武司・小西太郎が贈る
1982 年当時の音楽と食が調和する究極のオーディオライブを開催

ホテル開業当時の懐かしい音楽と料理が、現代に再び新たな価値観を生み出す



音楽と食の融合を楽しむ 究極のオーディオライブ

1982
懐かしいは新しい

2023.2.18 sat | 32階 スカイトラス
昼の部 11:30～ 夜の部 17:30～

プロデューサー/ディレクター
立川 直樹

フードコラムニスト
門上 武司

ホテル日航大阪 総料理長
小西 太郎

門上武司と総料理長小西太郎がコラボし、1980年代主流のヌーベルキュイジーヌの再現。立川直樹セレクトの楽曲をトークと共にTechnicsの最高級オーディオで味わう。

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、1982年の開業から40周年を迎えたことを記念し、ランチ・ディナーイベント『立川直樹×門上武司×小西太郎 1982～懐かしいは新しい～』を2023年2月18日（土）に開催いたします。

ホテル開業年の1982年とその時代をテーマに、プロデューサー/ディレクター 立川直樹氏とフードコラムニスト 門上武司氏を迎え、当時を知る人には懐かしく、そうでない人には新しく映る「音楽」と「食」を楽しむ、当ホテル初の企画を実施いたします。

1970年代から80年代初めは、料理でいえばヌーベルキュイジーヌなど「新しい価値観」が生まれた時代。その時代の音楽や料理がどのように生まれたのか、時代背景や食の潮流を紐解きながら、同時に思いを馳せるとともに、新しい発見をお楽しみいただけます。

一般的なディナーショーと異なり、料理一皿ごとに音楽を楽しむ形式で展開します。門上氏監修のもと、1980年代に流行したコンソメスープやパイ包み、ガランティーヌなどをオマージュした、ホテル日航大阪総料理長 小西太郎によるコースメニューをソムリエセレクトのペアリングワインとともに召し上がりながら、料理に合わせて立川氏が選曲したジャンルを超えた音楽をTechnicsの最高級オーディオが奏でる表現力豊かな音でお聴きいただけます。

それぞれの料理、音楽について門上氏、立川氏による解説、また3名のトークセッションも交え、耳と口と心を満たす特別な空間で過ごす贅沢なひとときをお過ごしいただけるイベントです。

【『立川直樹×門上武司×小西太郎 1982 ～懐かしいは新しい～』概要】

公式サイト <https://www.hno.co.jp/event/special-event-1982.html>

<開催日時>

2023年2月18日(土)

1部 11:30～13:30(受付11:00～)、2部 17:00～19:00(受付16:30～)

<会場>

ホテル日航大阪 グランビュバンケットルーム「スカイテラス」(32階)

<料金>

お一人様 28,000円(消費税・サービス料込)

※料金にはフルコースメニュー、ペアリングワイン、ショーチャージ、消費税、サービス料が含まれます。

<オーディオ>

Technics スピーカーシステム SB-R1

Technics レコードプレーヤー SL-1000R

Technics スーパーオーディオ CD プレーヤー SL-G700M2

Technics プリメインアンプ SU-R1000

<ご予約>

2022年12月15日(木)より、ホテル日航大阪オンラインショップ、および電話にて受け付けいたします。

<https://hnoec.jp/shopbrand/ct10/>

お問い合わせ：ホテル日航大阪 マーケティンググループ TEL.06-6244-0747

月～金曜日(祝日を除く) 10:00～16:00

主催：ホテル日航大阪

協力：Technics / FM COCOLO



「スカイテラス」イメージ

※写真はイメージです。 ※メニュー、内容は予告なく変更する場合がございます。

【立川直樹 プロフィール】

1949年東京都生まれ。60年代はバンド活動、70年代の始めにプロデューサー／音楽評論家に転身。

長きにわたって、メディアの交流をテーマに音楽、映画、美術、舞台など幅広いジャンルで活動をし、プロデューサー／ディレクターとして高い評価を得る。分野はロック、ジャズ、映画音楽、アート、舞台美術、都市開発と多岐に渡り、国内外で多くのアーティストと関わり、“メディア・ミックス”の第一人者と言われている。

映画評論家・エッセイストとしても独自の視点で人気を集め著書も多く、ビートルズやクイーン、ピンク・フロイドなどの関連本に始まり、近著に「I Stand Alone」、「ラプソディ・イン・ジョン・W・レノン」、「音楽の聴き方」がある。

**【門上武司 プロフィール】**

1952年10月3日大阪生まれ。フードコラムニスト。株式会社ジオード 代表取締役。関西の食雑誌『あまから手帖』の編集顧問を務めるかたわら、食関係の執筆、編集業務を中心に、プロデューサーとして活動。「関西の食ならこの男に聞け」と評判高く、テレビ、雑誌、新聞等のメディアにて発言も多い。

国内を旅することも多く、各地の生産者たちとのネットワークも広がり、食に携わる生産者・流通・料理人・サービス・消費者をつなぐ役割を果たす存在。著書に、『門上武司の僕を呼ぶ料理店』（クリエテ関西）のほか、『スローフードな宿』『スローフードな宿2』（木楽舎）、『京料理、おあがりやす』（廣済堂出版）など。

**【小西太郎 プロフィール】**

1960年生まれ。ホテルプラザ（当時）をスタートに料理の世界へ。

1982年ホテル開業を機にホテル日航大阪入社。フランス料理「レ・セレブリテ」、カフェレストラン「セリーナ」、宴会調理、パリ研修などを経験し、2020年2月総料理長就任。

優しいアミューズからスタートする小西太郎の料理は、コース料理をすべて食べ終わったあとに『心地よい満足感』を感じていただくことや、ゲストの記憶に『余韻』を残せるようにコース料理全体のトータルバランスを一番大切にしている。“またすぐ食べたくなる 小西ワールド”を求める声も多く、2020年に開催した総料理長就任イベントでは、その料理を目指して多くのファンがかけつけ好評を得た。



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 順子、^{たかば} 順子、^{くわの} 葉野 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>