



2010-012

2010年9月28日

## 五感で感じる本物の「贅沢」を 大人の街 心斎橋で楽しむ ホテル日航大阪『大人の贅沢』発売！

ホテル日航大阪（大阪市中央区：総支配人 秋月清二）は、開業28周年を記念して、3階フランス料理「レ・セレブリテ」にて、フランス料理・日本料理・中国料理の3人のシェフによる特別メニュー『大人の贅沢』を10月1日（金）より販売します。

「贅沢とを感じる瞬間」として、海外旅行や高価な買い物をするだけではなく、「美味しい物を食べる瞬間」「のんびりと過ごす時間」など、仕事や日常から開放されリラックスする時間を「贅沢」と感じる人は少なくありません。『大人の贅沢』は、美食や非日常の空間・時間など、「もの」ではなく五感で「贅沢」を感じていただくというものです。

特別メニューでは、フランス料理・日本料理・中国料理の最高級食材をご用意したほか、ドン・ペリニオン（「アンディ・ウォーホル美術財団」とのコラボレーションラベル）を1本、さらにリムジンでの送迎や宿泊、ヴィンテージワインの中からご希望の「贅沢」を1つお選びいただけます。詳細は下記をご参照ください。

- 商品名 『大人の贅沢』
- 販売期間 2010年10月1日（金）～2011年3月31日（木）
- 販売価格 お二人様 280,000円（サービス料・税金込）
- 内容 3人のシェフが織りなす特別メニュー  
フランス料理「レ・セレブリテ」 小西 太郎  
日本料理「弁慶」 高島 稔 中国料理「桃李」 井口 正彦

3つの「贅沢」の中から1つお選びください

- ・ リムジンにてご自宅からホテルまでの送迎  
※近畿2府4県にお住まいの方に限ります
- ・ エグゼクティブデラックスルーム1泊 ルームサービスでの特別朝食付
- ・ お好きなワインを1本

MONTRACHET '01 LOUIS JADOT (白)  
CHATEAU LATOUR '89 (赤)  
OPUS ONE '85 (赤)



クラシックモダンな「レ・セレブリテ」店内



シェフ厳選の「贅沢」な食材



エグゼクティブデラックスルーム

## 3人のシェフが織りなす特別メニュー

- ◆ キャビアベルーガのカナッペ
- ◆ 造り盛合せ (伊勢海老・瀬戸内の天然平目・とろ等)
- ◆ 丹波産松茸の土瓶蒸し
- ◆ 気仙沼産ふかひれの姿煮込み
- ◆ 富山沖で獲れたのどぐろと鮑のポワレ 北海道産毛蟹のソース
- ◆ お口直しのシャンパン・グラニテ
- ◆ くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」とフォアグラ ロッシーニスタイル ピエモンテ産白トリュフを散らして
- ◆ チョコレートドーム グランマルニエに包まれて
- ◆ コーヒー/プティ・フル
- ◆ Dom Perignon '02 1本  
「アンディ・ウォーホル美術館」とのコラボレーションラベル

※ 季節により、メニュー内容を変更させていただく場合がございます。

※ ご予約はご利用の3日前までに限らせていただきます。

お客様からのご予約・お問い合わせ・・・「レ・セレブリテ」 直通 TEL.06 (6244) 2472

報道関係各位からのお問い合わせ先・・・広報担当おにむら—鬼村または岩名まで  
直通 TEL. 06 (6244) 0747 にて承ります。

ホテル日航大阪は、1982年9月4日開業。客室643室、直営レストラン・バーラウンジ10店舗を備える、大阪ミナミ 心齋橋のランドマークホテル。今秋開業28周年を迎え、10月1日より「心齋橋アートスクエア」をスタートします。展示・演奏場所をお探しのアーティストの方に館内スペースを提供いたします。