

【報道関係者各位】

OBT-16-69



ホテル大阪ベイタワー

2017年 1月 27日

「第7回 食の都・大阪グランプリ」優秀賞・大阪産(もん)特別賞受賞
『泉州穴子と田辺大根のマリアージュ』期間限定販売

販売期間 2017年2月1日(水)～2月28日(火)

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート(本社:東京都中央区、代表取締役社長:須田貞則)が経営する、ホテル大阪ベイタワー(大阪市港区、総支配人:大坂大)は、「第7回 食の都・大阪グランプリ」優秀賞・大阪産(もん)特別賞を受賞した『泉州穴子と田辺大根のマリアージュ』を、51階スカイラウンジ「エアシップ」にてコース料理の一品として提供致します。



山田光輝(やまだこうき)作『泉州穴子と田辺大根のマリアージュ』イメージ

第7回 食の都・大阪グランプリのテーマは「大阪らしさを和洋中の料理・デザートで表現すること」。この度、ホテル大阪ベイタワー洋食調理担当の山田光輝(やまだこうき)が優秀賞・大阪産(もん)特別賞を受賞致しました。

大阪で培われてきた食材を使い切りおいしく食べる“始末の心”。穴子の骨や大根の葉まで活用している『泉州穴子と田辺大根のマリアージュ』は、大阪泉州産穴子となにわの伝統野菜である田辺大根、世界三大珍味であるフォアグラを使用しポルト酒とバルサミコ酢を主体としたソースに柚子をあしらうなど、大阪と西洋の融合を表現しております。

シェフの思いを込めた渾身の一品は、51階スカイラウンジ「エアシップ」のコース料理「ペアディナー」でご賞味いただけます。地上200mにある天空のレストランで大阪の夜景を眺めながら大阪の味をお楽しみください。

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

担当: 秋田、山村 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-3701 E-mail:tamotsu_akita@granvista.co.jp

■■■■■■■■ 「ペアディナー」 ■■■■■■■■

- ・販売店舗 51階スカイラウンジ「エアシップ」
- ・販売期間 2017年2月1日(水)～2月28日(火)
- ・販売時間 18:00～(L.O.21:00)
- ・販売価格 おふたり様 20,000円(税・サ込)
- ・メニュー サーモンとアボカドのカクテル キャビア添え
 南瓜と薩摩芋のクリームスープ
泉州穴子と田辺大根のマリアージュ
 オマール海老のグラタン仕立て野菜マリネ添え
 お口直しのシャーベット
 仔羊のグリル タイムソース
 ※お一人+2,000円で国産牛ロース肉のグリエに変更
 デザート又はチーズ
 コーヒー / パンとバター、塩



※「ペアディナー」イメージ

※天候等の理由により、一部変更する場合がございます。

・ご予約・お問合せ先 06-6577-1101(ダイヤルイン)

「食の都・大阪グランプリ」・・・

大阪のプロ料理人・パティシエ対象の料理コンテスト。大阪の食に関係する産官学が集う「食の都・大阪」推進会議が毎年開催。基本テーマは「大阪で育まれてきた食文化をふまえた上で現在進行形の大阪らしさを和洋中の料理・デザートで表現すること」。大阪ならではの素材選択といかし方、旬や祭事の表現、お値打ち感、背景に潜ませたストーリー性などを中心に、完全ブラインド方式で審査。

「食の都・大阪 2017 レストランウィーク」・・・

「菜庭」「魚庭」「天下の台所」「くいだおれの街」などと称されてきた食の都・大阪の水準の高さ、奥の深さ、多様性を内外の方々に実感していただくために食の都・大阪推進会議が開催。大阪らしさを味わい尽くす1ヶ月とし、「食の都・大阪グランプリ」の応募作品の中から厳選された入賞作品を入賞者の各店でお楽しみいただける。

※ホテル大阪ベイタワーは「食の都・大阪 2017 レストランウィーク」に参画しております。

食の都・大阪レストランウィーク公式HP参照 http://www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

担当： 秋田、山村 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-3701 E-mail:tamotsu_akita@granvista.co.jp

■ホテル大阪ベイトワー 概要

名称: ホテル大阪ベイトワー

所在地: 〒552-0007 大阪市港区弁天1-2-1(ORC200内)

お問合せ: 06-6577-1111(代表)

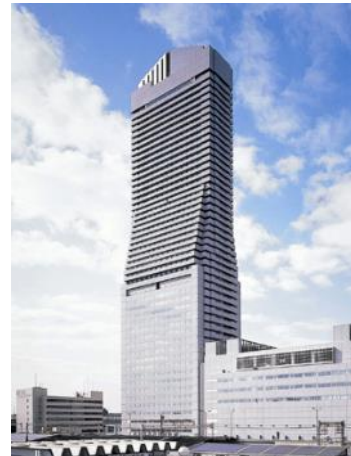
開業: 1993年4月30日

構造: 地下2階、地上51階、高さ地上200m

客室数: 383室・480名

URL: <http://www.osaka-baytower.com>

Facebook: <https://www.facebook.com/osaka.baytower>



ホテル大阪ベイトワーは、地上200m、51階建て、客室はすべて30階以上に位置する「大阪でいちばん夜景のきれいなホテル」。大阪駅から8分の弁天町駅直結で、活気溢れる大阪周辺のレジャースポットまですぐ。快適な客室でゆとりのステイをお約束いたします。

※ホテル大阪ベイトワーは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

■グランビスタホテル&リゾートについて

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業、物販事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名: 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

所在地: 東京都中央区新川 1-26-9

創立: 1958年8月27日 資本金: 1億円

代表取締役社長: 須田 貞則

TEL: 03-3297-8611 URL: <http://www.granvista.co.jp/>

Facebook: <https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

GRANVISTA
地域の価値で、未来を変えていく。

《施設一覧》 札幌グランドホテル 札幌パークホテル ホテル大阪ベイトワー 熊本ホテルキャッスル(提携施設) 銀座グランドホテル
章月グランドホテル 黒部観光ホテル 白良荘グランドホテル 鴨川シーワールド 鴨川シーワールドホテル 苫小牧ゴルフリゾート 72
ホテルゆもと登別 ホテル・ザ・ルーテル 佐野ハイウエイレストラン 足柄ハイウエイレストラン 大津ハイウエイレストラン 熱海ビーチライン
グランビスタショッピングオンライン

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイトワー マーケティング室

担当: 秋田、山村 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-3701 E-mail: tamotsu_akita@granvista.co.jp