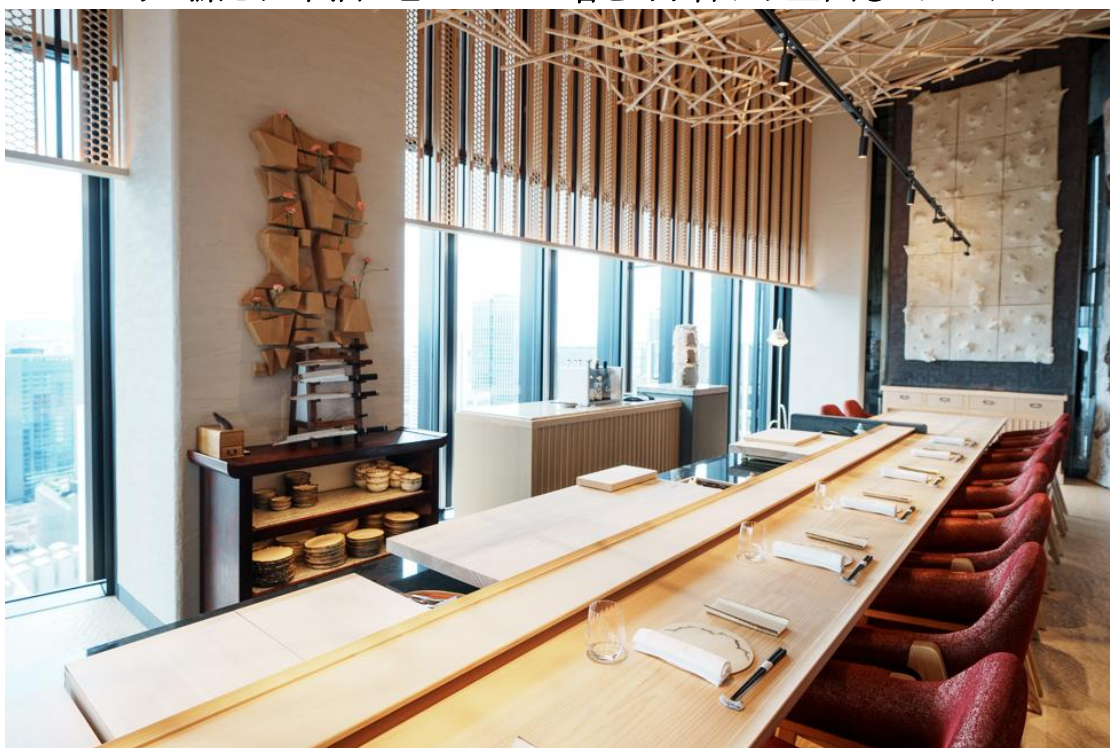




【フォーシーズンズホテル大阪】

「鮭 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ」新たな料理の提供開始
旬の鮭と日本酒・地ビールで嗜む 月替わり企画もスタート



大阪・堂島に佇む「フォーシーズンズホテル大阪」(大阪市北区堂島 2 丁目 4-32、総支配人:アレスター・マカルパイン)37 階に位置する「鮭 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ」は、新たな料理の提供を開始するとともに、月替わりで日本各地の厳選された日本酒やクラフトビールを紹介する新プロモーション「鮭ラビス 日本酒・地ビール紀行」をスタートします。冬の訪れとともに旬を迎える食材を巧みに取り入れたコースと、地域ごとの個性豊かな酒文化の饗宴は、ここでしか味わえない唯一無二の美食体験を提供します。

フランス料理の最高峰と和食の伝統が交わる新しい美食の世界

フランスのミシュラン3つ星シェフ、ヤニック・アレノ氏と、和食の職人として30年の経験を持つ料理長 安田至が生み出す、モダンで革新的な料理が集結する「鮭ラビス 大阪 ヤニック・アレノ」。パリ、モナコに続く世界で3店舗目、「鮭ラビス」日本初上陸として開店したこのレストランでは、フュージョンではなく、純粋な和と洋が呼応し合う品々を提供しています。ホテル最上階の37階に位置し、大阪の街を見渡せる素晴らしいロケーションに、珊瑚をモチーフにした壁画やゴージャスなファブリックなど、パリやモンテカルロの店舗と同じアートピースを携えたコンテンポラリーで静謐な空間も、その魅力の一つです。美しい夕日の景色を眺めながら、気兼ねなく食事のひとつをお楽しみいただける個室も備えています。

コースメニューのご紹介

季節の食材を活かし、料理長の感性と技が光る逸品が揃う「おまかせ」コース。コースは「エモーション」という前菜パートから始まり、フレンチの技法を基本にしながらも、食材選びやアプローチに、日本を愛するヤニック氏ならではのこだわりが随所に感じられ、続くパート「握り」へとシームレスに誘います。料理長安田の真骨頂である「握り」では、本格的な江戸前鮓はもちろん、ヤニック氏のフレンチエスプリが融合した独創的な握りもお楽しみいただきます。一貫ごとに味わいとスタイルが変化に富み、瞬間に「鮓ラビス」ならではの世界観に魅了されるでしょう。

締めくくりは、コース仕立てでデザートをお楽しみいただくパート「甘味」。洋の食材と技法の融合が、未知なる品々を生み出しています。ソムリエ・利き酒師厳選の日本酒やワイン、ティーペアリングが、革新的なダイニング体験を一層豊かに引き立てます。



【ディナーメニュー】

おまかせ 1名様 ¥38,000

＜エモーション＞

ムール貝の茶碗蒸し じゃがいものクルスティヨン / エンダイブとトレビスのサラダ / ホタテのタルタル
酒粕とキャビア和え / パン粉とガーリック&シトラスのウニ / 刺身

＜握り＞

旬のネタの握り鮓 10貫 / 豆腐 / ボタン海老とパリパリ海苔の炭火焼き / 大地と海のコンソメ

＜甘味＞

湯圓、パイナップルレモンガラスープ / あずきとそば茶のクリスピークレープ / 甘酒アイスクリーム /
海藻のパイとジャスミンクリーム 水出しコーヒー

縁 Menu Renconte 1名様 ¥30,000 (軽めのおまかせコース)

エモーション 3品 / 握り / 豆腐 / 大地と海のコンソメ / 甘味 3品

ワイン・日本酒ペアリング おまかせ 1名様 ¥20,000～

プレミアムワインと日本酒ペアリング 1名様 ¥70,000～

ティーペアリング 1名様 ¥7,000～

【ランチメニュー】

にぎりランチ 1名様 ¥20,000

エモーション 2品 / 握り 7貫 / 大地と海のコンソメ / 甘味 2品

おまかせエモーション(ショートランチコース 1名様 ¥9,000)

エモーション 1品 / 握り 6貫 / 大地と海のコンソメ / 甘味 1品

新たに登場のお料理 ご紹介

ムール貝の茶碗蒸し じゃがいものクルスティヨン(左):

繊細な和風のだし仕立てのロワイヤルに、酒と生姜オイルでやさしく蒸し上げたムール貝を閉じ込めました。仕上げに、パリッとした海藻とポテトのアルレットを添え、上品な食感と美しい盛り付けを演出。口に運ぶたびに、和のだしと海の風味が調和する逸品です。海藻とポテトのアルレットを交互に味わうことで、異なる食感の妙もお楽しみいただけます。

ホタテのタルタル 酒粕とキャビア和え(右):

仕上げに梅酢で漬けたミョウガと柚子胡麻を添え、爽やかで上品なアクセントを演出。名酒「獺祭」の酒粕のまろやかさとキャビアの旨味が帆立の甘みを引き立てる逸品です。



パン粉とガーリック&シトラスのウニ(左):

新鮮なウニを、ガーリック、青のりの入ったサクサクのパン粉の上に贅沢にのせました。オレンジとグレープフルーツの皮の爽やかな香りを加え、仕上げに香り高いすだち果汁をひとしずく。旨味、爽やかさ、柑橘の風味が絶妙に調和した一品です。ウニとパン粉のカリッとした食感のハーモニーを存分にお楽しみいただけます。

湯圓 パイナップルレモングラススープ(右):

葛餅の下にはマンゴーシュガーの層が広がり、一口ごとにやさしい甘さと食感を添えます。スープはパイナップルジュース、レモングラス、バーベナ、ジンジャーで仕立てられ、爽やかでフルーティーな味わい。仕上げにエディブルフラワーとパセリオイルをあしらひ、華やかで上品な一品に。



甘酒アイスクリーム(左):

なめらかな甘酒のアイスクリームに、濃厚な大麦醤油キャラメルと麦茶のパウダーをふりかけました。花を象ったガヴョットの上に盛り付け、青のり香るきらめく柚子ゼリーで仕上げています。旨味と柑橘が調和し、爽やかで上品なコースの締めくくりに。

あずきとそば茶のクリスピークレープ(右):

繊細なガヴョットとブリズレワッフルを三層に重ね、カシスとブラックベリーのあずきクリーム、ライムとレモングラスの発酵クリームをサンドしました。桜の蜂蜜を添えて、優しい花の香りをを感じる仕上がり。



鮪 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ 日本酒・地ビール紀行

日本各地の厳選日本酒やクラフトビールを月替わりでご紹介する新企画。各地の名酒とクラフトビールを、旬の鮪とともに味わう特別なダイニングエクスペリエンスでは、月替わりで変わる地域の酒文化を堪能し、日本の魅力を五感で感じられます。

1月:三重県

【日本酒】 而今 / 作 など

【クラフトビール】 長島地ビール

2月:岐阜県

【日本酒】 射美 / 小左衛門 など

【クラフトビール】 地ビール飛騨 / カマドブリュワリー

3月:石川県

【日本酒】 天狗舞 / 手取川 / 菊姫 など

【クラフトビール】 金沢百万石ビール / 金澤麦酒



※上記銘柄は変更になる場合がございます。

鮪 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ について

ランチ 12:00～15:00 (14:30L.O.) / ディナー 18:00～21:00 (20:30L.O.) 定休日:水曜日

公式Instagram: https://www.instagram.com/labysse_osaka/ @labysse_osaka

ネット予約: <https://www.tablecheck.com/ja/shops/labysse-osaka-fourseasons/reserve>

ご予約・お問い合わせ: 06-6676-8591 (レストラン予約) restaurant.osaka@fourseasons.com



ヤニック・アレノ氏 プロフィール

1968 年フランス・ピュトー生まれ。フランス料理界を代表するスターシェフ。現在フランス国内にミシュラン三つ星レストランを 2 軒同時に持つ、唯一の存在。1986 年に料理の道へ進み、2001 年にフランス農事功労賞を受賞。2003 年、パリを代表する老舗ホテルの『LE MEURICE』の総料理長に就任、翌年 2004 年には二つ星を獲得。2007 年には、若干 40 歳の若さで三つ星の栄誉を得る。同年にはフランス国家功労勲章、芸術文化勲章も受章し、歴史に名前を刻んでいる。翌年には、「シェフ・オブ・ジ・イヤー」にも選出されている。2014 年満を持して自身の名前を冠した『ALLENO PARIS』を PAVILLON LEDOYEN 内にオープン、翌年 2015 年にミシュラン三つ星を獲得して以来、その地位を保つ。2017 年フランス・クールシェヴルの『LE 1947』でも三つ星を獲得し、17 のミシュラン星を保持。現在、フランス、モロッコ、ドバイ、中国、香港、韓国など、全世界に 19 店舗を展開している。



鮨料理長 安田至(ヤスダイタル) プロフィール

1974 年神奈川県横須賀生まれ。板前の実父の下、「食」に囲まれた環境で育つ。1994 年調理師学校卒業後、「八芳園」で修行を積んだ後は、実父と共に居酒屋を一から立ち上げる。店が軌道に乗り始めたことを機に、さらに料理の腕を磨くべく、寿司割烹の道へ進む。その後、鮨店で鮨の全てを基礎から学ぶ。再び「八芳園」に戻り、「RESTAURANT ENJYU」、「白鳳館」で料理長、副料理長を務めた。直近ではシンガポールの人気寿司店「はし田シンガポール」にてヘッドシェフを務めた。約 30 年間、割烹や日本料理に関わり続け、2024 年 10 月「鮨 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ」料理長に就任。



L'Abysse について

店名は、フランス語で「深海」を意味する。日本料理にも精通するヤニック・アレノ氏の芸術性が光る和とフレンチが共存する料理を提供。現在、シャンゼリゼ大通りに位置するパリの歴史的建造物である PAVILLON LEDOYEN (パヴィヨン・ルドワイヤン) 内とモナコのモンテカルロに店を構え、繊細かつ独創的な料理が話題を呼ぶ。パリのラビス・オー・パヴィヨン・ルドワイヤンは 2020 年からミシュラン 2 つ星を保持しており、ラビス・モンテカルロは今年初めに開店。大阪の店舗が 3 号店となる。

フォーシーズンズホテル大阪について

世界をリードするラグジュアリーホテルブランドである「フォーシーズンズホテルズアンドリゾーツ」は、現在 47 カ国に 133 ホテルとリゾートを運営しています(2025 年 4 月現在)。「フォーシーズンズホテル大阪」は、日本で 4 軒目のホテルとして、歴史と文化が息づく水の都・大阪の堂島にアーバンラグジュアリーのアイコンとして 2024 年 8 月 1 日に誕生しました。和のエッセンスを取り入れた 175 室の客室(うちスイート 27 室)、モダン旅館を表現した全室畳敷きの特別コンセプトフロア「GENSUI(玄水)」、室内プール、温浴施設、スパ、ジム、貸切風呂を兼ね備えたウェルネスフロア、個性豊かな 5 つのレストラン&バー、自然光が降り注ぐ明るくオープンなボールルーム から高層階の眺望が特徴の小規模イベント向けのスカイサロン、大小さまざまな社交イベントやビジネスイベントに最適な宴会場施設にいたるまで、館内全てで日本らしさを取り入れた独創的な体験をご提供いたします。大阪の街並みを一望するダイナミックな眺望とのコントラストが、訪れるたびに新鮮な記憶を刻みます。

「フォーシーズンズホテル大阪」についての詳細は、下記をご覧ください。

公式ウェブサイト: <https://www.fourseasons.com/jp/osaka/>

プレスルーム: <https://press.fourseasons.com/jp/osaka/trending-now/fact-sheet/>

公式インスタグラム: <https://www.instagram.com/fsosaka/>

※全ての料金は特記がない限り、消費税・サービス料が含まれた 総額表示となります。

※内容は予告なく変更になる場合がございます。

本リリースに関するお問い合わせ

フォーシーズンズホテル大阪 広報担当 吉田順一 Junichi.Yoshida@fourseasons.com