

2020-016

2020年 9月 24日

【ホテル日航大阪】  
**小西太郎総料理長就任記念賞味会**  
**11月26日(木)より4日間開催**

今年2月に就任した5代目総料理長就任特別イベント。  
素材を活かし、一皿の中の幸せ、やさしさ、ぬくもりを感じていただくスペシャリテ。



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、2020年11月26日(木)から11月29日(日)まで、今年2月に就任した総料理長 小西太郎の就任記念賞味会『一皿に思いを込めて』をフランス料理「レ・セレブリテ」(3階、席数:32席)にて開催いたします。

小西太郎は「ホテルプラザ」(当時)からキャリアをスタートし、料理の世界で42年の経験を積み重ねてまいりました。その長い道のりの中で支えてくださった多くのお客様、共に研鑽した仲間、巡り合ったたくさんの方々への感謝の気持ちを料理に込めた特別イベントとして当初は6月の開催を予定しておりましたが、新型コロナウイルス感染拡大防止のため延期し、この度11月の開催が決定いたしました。料理によって皆様が笑顔になるように、「一皿の中の幸せ」「一皿の中のやさしさ」「一皿の中のぬくもり」を感じていただきたいという、小西の思いが詰まった特別な料理の数々を、この賞味会でお愉しみいただきます。

メニューは前菜、スープ、メイン料理よりお好きなものを選んでいただくプリフィクススタイルで、フレンチの伝統を守りながら、食材本来の個性を活かしたこだわりの料理をお好みに合わせてチョイスいただけます。また、お越しいただいたお客様には小西からのメッセージカードとお土産をご用意します。詳細は以下をご覧ください。

【小西太郎総料理長就任記念賞味会『一皿に思いを込めて』概要】

提供期間: 2020年11月26日(木)~11月29日(日)

提供店舗: ホテル日航大阪 フランス料理「レ・セレブリテ」(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)

メニュー：お好きなものをお選びいただくプリフィクススタイル

《前菜》 各 2,500 円

- ・車海老 サーモン お野菜のドーム仕立て マンゴーとフランボワーズのエッセンス キャビア添え(写真左下)
- ・海の幸、鮑のフリカッセブルギニオン カラトースト添え(写真左上)
- ・フォアグラのテリーヌと林檎と無花果のコンフィチュール
- ・帆立貝のサラダ仕立て 甲殻類のフィルムとキャビア添え
- ・ほろほろ鶏のテリーヌと茸のグレック 柚子胡椒クリーム

《スープ》 各 1,500 円

- ・フォアグラと茸のコンソメスープ
- ・マロンのポタージュスープカプチーノ仕立て
- ・パリソワール

《メイン料理》 各 5,000~8,000 円

- ・オマール海老とお薦めお魚のポワレ カリフラワーリゾットサフラン風味とマコモ筍 クレソンのエマルジョン
- ・お薦めお魚のハーブ焼きとたいらぎ貝 アピオスと小松菜のエチューベ ドライベルモットソース
- ・国産牛フィレ肉の炭火焼 ソースペリグー マッシュポテトとアスパラガス 野菜のロースト
- ・サフォーク仔羊のバロティーヌとコートレットのグリル トリュフの香り 牛蒡のクーリーとエストラゴン風味のジュー(写真右)
- ・仔鴨のロテイ 豆鼓醬とマヌカハニー風味 スターアニスの香るソースとポルチーニクリーム
- ・フォアグラ トリュフ 牛肉 タイム風味のデュクセルのパイ包み ポルトワインソース

※メニューには、アミューズ、デザート、コーヒー、ミニアルディーズが含まれております。

※メニューは提供予定の一例で、内容は変更する場合があります。

※表示料金にサービス料 10%及び消費税を別途加算させていただきます。

※大人の空間をお愉しみいただけますよう、ご同伴のお子様は小学生からとさせていただきます。

ご予約・お問い合わせ：フランス料理「レ・セレブリティ」 直通 TEL.06-6244-2472

公式サイト <https://www.hno.co.jp/restaurant/celebrities/degustation.html>

【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調理部へ レストラン、宴会を経験  
 2001 年フランス料理「レ・セレブリティ」料理長就任  
 2003 年パリ研修  
 2013 年宴会料理長就任  
 2016 年カフェレストラン「セリーナ」料理長就任  
 2018 年副総料理長就任  
 2020 年 2 月総料理長就任

ホテル日航大阪では衛生ガイドラインに基づき、アルコール消毒液の設置、店内の拭き取り消毒、スタッフのマスク着用およびお客様へのマスク着用をお願い、検温へのご協力のお願い、ソーシャルディスタンスの確保、状況に応じて入店制限を行うなどの取り組みを行っております。

当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.hno.co.jp/other/covid-19.html>

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—<sup>たかば</sup>高場 順子、<sup>くわの</sup>栗野 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 公式ホームページ <https://www.hno.co.jp>