

2013-07
2013年5月14日

【ホテル日航大阪】
フランス シャンパンハウスの名門 ゴッセ社のシャンパンを堪能する
ワインメーカーズディナー
フランス料理「レ・セレブリテ」5月21日(火)開催



フレデリック・バーレンス氏



浦上真一

大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋、総支配人:ジャン W マーシャル)のフランス料理「レ・セレブリテ」では、2013年5月21日(火)の1日限りで、フランス シャンパンハウスの名門ゴッセ社のシャンパンと、「レ・セレブリテ」シェフ浦上真一の料理とのマリアージュをお楽しみいただける「ワインメーカーズディナー」(1名様 ¥20,000 料理、シャンパン、サービス料、税金含)を開催します。

ゴッセ社は、伝統の技にこだわり続けることによって、愛好家たちを惹きつけてやまない高品質なシャンパーニュの製造を行っており、「シャンパーニュの最も小さく偉大なメゾン」として知られるシャンパンハウスの名門です。

今回の「ワインメーカーズディナー」では、ゲストスピーカーとして、ベアトリスコアントローグループ アジア太平洋担当フレデリック・バーレンス氏をお招きし、ゴッセの魅力を伝えます。

またシャンパンに合せた料理の数々をご堪能いただけます。

フランス料理 レ・セレブリテでは、ワインメーカーズディナーをはじめ、ワインと料理を愉しんでいただくイベントを本年度は2ヶ月ごとに開催し、話題を提供していきます。

■「ワインメーカーズディナー」概要

開催日 : 2013年5月21日(火)
時間 : デイナー19:00~
料金 : お一人様 ¥20,000 (スペシャルディナー、シャンパン、サービス料、税金込)

■ お愉しみいただけるゴッセシャンパン

- ・Brut Excellence ブリュット・エクセレンス
シャンパーニュ地方の優良な畑で収穫されたピノ・ノワール種とシャルドネ種
主体のワインにレゼルヴ・ワイン
伝統的なシャンパーニュのまろやかな味わいとモダンで洗練された味わいが
みごとに調和。
- ・Grande Réserve Brut グラン・レゼルヴ・ブリュット
ゴッセのスタイルを最も忠実に表したシャンパーニュと言われています。平均
格付 98%の特級畑・1級畑のぶどうから作られたワインをアサンブラージュ
した絶妙の均衡が特長。
- ・Célébris '98 セレブリス '98
長期熟成型の偉大なヴィンテージ・シャンパーニュ。シャンパーニュ地方の
コート・デ・ブラン地区とモンターニュ・ド・ランス地区のグラン・クリュから収穫
されたぶどうだけを厳選して使用。
- ・Grand Rosé グラン・ロゼ
サーモンピンク色の華やかなロゼシャンパン。きめ細やかな質の高い泡立ち
が長時間持続し、レッドカレントやラズベリーの果実味あふれる香りデリケ
ートな味わいが楽しめます。

※ アイテムはやむを得ず変更となる場合がございます。

■ デイナー

ゴッセシャンパンに合わせたシェフ浦上のディナーをお召し上がりいただけます。

- ・食前のお愉しみ
- ・カツオの薫焼きとスモークサーモンのカルパッチョ仕立て ホワイトアスパラガス添え
- ・活け鮑と鮮魚のポワレ 牛蒡と小豆島産オリーブオイルのソース
- ・土別市サフォーク仔羊のロースト 高知産なすとオリーブのコンディマン
- ・スペシャルデザート

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

インターネット予約 <http://www2.hno.co.jp/restaurant/celebrities/index.html>



【ゴッセ社について】

ゴッセ社は、シャンパーニュ地方の一都市アイの市長でもあったピエール・ゴッセが、1584年に設立したシャンパーニュ地区で最も古い歴史を持つ会社のひとつです。伝統の技にこだわり続けることによって、愛好家たちを惹きつけてやまない高品質なシャンパーニュの製造を行っており、「シャンパーニュの最も小さく偉大なメゾン」として知られるシャンパンハウスの名門です。世界的なワイン評論家として知られるロバート・パーカーJr.氏が、「傑出したシャンパンハウス」と最大級の評価をしている他、「デカンター」「ワインスペクテーター」等の有名ワイン雑誌でも最高ランクの評価を受けることが多く、世界的なワインコンテストでも多数の賞を獲得しています。

【フレデリック・ベーレンス氏について】

- ・ 1953年オランダ生まれ
- ・ オータル社で20年間働いた後、1990年バカルディー社のオータル買収により1992年より香港でアジア担当として勤務。
- ・ 1999年にゴッセとフラパンを所有するコアントロー家に転職し、アジア太平洋担当として香港を拠点として活動。



フランス料理「レ・セレブリテ」

パリの街角に佇むレストランをイメージしたデザインコンセプトと、黒とシャンパンゴールドを基調とした落ち着いた店内。スワロフスキー製ビーズを施したシャンデリアが輝きます。

席数: 32席(個室1室)

営業時間: ランチ 11:30~14:30、

ディナー 17:30~21:30(L.O.21:00)

* ディナーは2日前までの予約制にて承っております。



【ホテル日航大阪について】

開業 : 1982年(昭和57年)9月4日

所在地 : 542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

アクセス : 地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅⑧号出口直結

施設紹介 : 地上32階、地下4階

客室数 635室、料飲施設 9店舗、大小 13の宴会場、チャペル、エステティックサロンなどを備える総合施設。

ホテル日航大阪公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>

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 おにむら 鬼村 知恵・金本 和恵

〒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 <http://www.hno.co.jp>