

五感で味わう独自のイタリア料理

ザ・リッツ・カールトン大阪
☎06-6343-7020 (レストラン予約直通 9:30~20:30)

08年12月、1階イタリア料理「スプレッティ」の新料理長にマルコ・リーヴァ氏が就任。ジャカルタの同ホテルから大阪へ。伝統的な手法を基礎に、テーブルに驚きを与えるプレゼンテーションが魅力だ。イタリアンチーズを使ったユニークな皿など、シェフ自慢の味わいをぜひ。

◎1階イタリア料理「スプレッティ」◎6:30~22:30(ランチ11:30~16:00、ディナー17:30~) ◎ランチコース1名3000円~、シェフ・リーヴァ特別ランチ1名5500円、ディナーコース1名6000円~、シェフおすすめ「スッド」ディナー1名1万円 ※サ13%別 ◎ベター



新料理長

スイーツファン必見のイベント

ホテルプラザ神戸
☎078-846-5409 (イベント予約直通 10:00~18:00)

01年に黄綬褒章を受章した阿部忠二パティシエが手がける、同ホテルの人気商品“Abe Cake”。その味わいが存分に堪能できる“2009 春のデザートフィースト”が2日間限定で開催される。フランス料理のコースの後に、60種類以上の手作り菓子好きが好きなだけ味わえる魅惑の内容。

◎4/16(木)・17(金) ※16日はランチのみ ◎18階レストラン「スマイリーネブチューン」◎ランチ12:00~、ディナー19:00~ (通常の営業時間は11:30~14:30、17:30~21:00) ◎ランチ1名5500円、ディナー1名7000円 ◎必要



イベント

野菜ソムリエとシェフのコラボ企画

ホテル日航大阪
☎06-6244-2472 (「レ・セブリティ」直通)

09年4月から“ベジフルマイスター中沢みさんと学ぶセレクトランチ”と題したアンチエイジングセミナーを開講する。毎回、季節の野菜や果物をテーマに、食を通じて“体の内側からキレイになる”美容栄養学の講義と中沢さん監修のシェフ特製のランチコースが楽しめる。

◎第1回4/14(火)~第7回10年3/9(火) ◎奇数回は3階フランス料理「レ・セブリティ」、偶数回は3階日本料理「弁慶」◎11:30~14:00 (受付11:00~) ◎1名1万円 (受講料、特別ランチ含む。土産付) ◎必要(先着30名)。一括及び複数回申込み可。全7回受講者には修了証授与。※日程やテーマなど、詳細については要問合せ



セミナー

文/作村佳子

チーム一丸となり
2つのメダル獲得



日頃から定評のある繊細な盛り付けと洗練された味わいで、入賞に貢献した三浦料理長。

大津プリンスホテル
☎077-521-1111(代)

08年10月にドイツで開催された“第22回世界料理オリンピック”において、ホッテレストラン競技で銀メダル、コールドディッシュ競技で銅メダルを獲得した日本ナショナルチーム。そのメンバーとして、38階フランス料理「ボーセジュール」の料理長・三浦健史さんが参加。初出場ながら、チームワークの良さが高く評価された。

◎38階フランス料理「ボーセジュール」◎11:30~14:30、17:30~21:00 ◎ランチ1名3349円~、ディナー1名9240円~ ◎ベター

フランス本戦で
世界8位の活躍



国内予選、アジア大陸予選で優勝を重ね、世界の舞台に立った佐々木シェフを称えたい。

ポートピアホテル
☎078-302-1111(代)

09年1月にフランス・リヨンにて開催された“ポキューズ・ドール国際料理コンクール”は、予選を勝ち抜いた24カ国の代表シェフが挑む権威ある大会。本館31階フレンチレストラン「アラン・シャベル」の佐々木康二シェフは日本代表として出場、世界8位に入賞した。貴重な経験を積み、さらなる飛躍が期待される。

◎本館31階フレンチレストラン「アラン・シャベル」◎11:30~14:00◎、17:00~21:00◎ ◎ランチ1名5544円~、ディナー1名1550円~ ◎ベター

国内レベルから
来年には世界へ



同大会の1~3位をホテルニューオータニ(東京・大阪)が独占。本当に嬉しかったと語る。

ホテルニューオータニ大阪
☎06-6941-1111(代)

18階フランス料理「サクラ」のソムリエ、定兼(さだかね)弘さんが、08年10月の(社)日本ソムリエ協会主催“第5回全日本最優秀ソムリエコンクール”で、3位入賞を果たした。また、同大会併設のプロヴァンス委員会ロゼワイン賞も受賞し、10年開催の“ロゼワイン全世界コンクール”への出場権を獲得。今後の活躍にも注目したい。

◎18階フランス料理「サクラ」◎11:30~14:30、17:00~21:30 ◎ランチ1名3990円~、ディナー1名1万5000円~ ※サ10%別 ◎ベター

卓越した技術と
感性が息づく菓子



「出会えたことに感謝したくなるような菓子を創り続けたい」と小川シェフパティシエ。

シェラトン都ホテル大阪
☎06-6773-1111(代)

上質感のあるスイーツが好評の同ホテルで、開業当初よりシェフパティシエを務める小川徹朗さん。08年秋にはその業績が認められ、第一線で業務に精励し、他の模範となる人に贈られる“黄綬褒章”を受章。5年間の海外修業で得たヨーロッパの伝統技術を大切にしたい菓子は、中2階カフェ&グルメショップ「カフェベル」で楽しめる。

◎中2階カフェ&グルメショップ「カフェベル」◎8:00~20:00 ◎ケーキ各種350円~(イトインもテイクアウトも可能) ※近鉄大阪上本町駅コンコース内の直営パティスリー「PdM(ペードエム)」でも購入できる。

国内外で高評価を受けた、匠の味にふれる

受賞ニュース

フランス料理、ワイン、スイーツ…。各ジャンルのスペシャリストが実力を試し、さらなる向上を期する。その前向きな姿勢と優れた技術が生み出す味わいをぜひ堪能してみたい。昨年、今年と次々に届く吉報をセレクトしてご紹介。

hotel
ホテル

INFORMATION

おまかせ手帳 4冊