



ホテルグランヴィア大阪

News Release

〒530-0001
大阪市北区梅田3丁目1番1号
TEL:06-6344-1235(代表)
FAX:06-6347-1418
<http://www.granvia-osaka.jp/>

平成29年6月28日

6人のシェフと6人のソムリエによる、一日限りの特別ディナー

十二の巧（たくみ）～美食の饗宴～

【日時】平成29年7月14日（金）19:00～21:00

【価格】お1人様 25,000円

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長：河合信夫）では、各レストランで活躍する、6人のシェフと6人のソムリエがペアを組み、前菜からメイン料理まで1品ずつ担当した特別コースをご用意する一日限定のイベント「十二の巧（たくみ）～美食の饗宴」を19階フレンチレストラン「フルーヴ」にて開催いたします。

「夏」をテーマに選んだ食材で、それぞれのペアが技やこだわりを発揮。ホテルグランヴィア大阪の力を集結した、一日限りのメニューをお楽しみください。



ホテルグランヴィア大阪 イベント「十二の巧」料理担当シェフ

左より 黒田一義（2001年大阪司厨士協会料理コンクール優勝）、川本善広（第48回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール日本大会優勝／世界大会第3位）、塩貝龍太（ボキューズ・ドール国際料理コンクール日本代表選考会第2位）、柏木健一（第37回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール日本大会優勝／世界大会第3位）、福山篤（2010年FFCC料理コンクール「ジャンシリンジャー杯」国内決勝ファイナリスト）、岸本一完（第2回パテ・クルート世界選手権アジア大会優勝）

1. 日 時: 7月14日(金) 19:00~21:00 (受付18:30)
2. 価 格: 25,000円 (お料理6品、デザート、食前酒、ワイン5種、税金・サービス料込)
3. 開催場所: ホテルグランヴィア大阪19階 フレンチレストラン「フルーヴ」
4. メニュー:

■冷前菜 テーマ: 「トマト」×「日本酒」

シェフ: 岸本一完 (第2回 パテ・クルート世界選手権アジア大会優勝)
「フルーツトマトのファルシ オリエンタル風」

ソムリエ: 富田耕治 「女性にも飲みやすい、スパークリング日本酒」

コース最初の一品は、爽やかなトマトアミューズをご用意。アジアを感じるオリエンタル風のソースに合わせ、今流行のスパークリング日本酒をセレクト



■冷前菜 テーマ: 「トウモロコシ」×「白ワイン」

シェフ: 川本善広 (第48回ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール日本大会優勝/世界大会第3位) 「トウモロコシと海水ウニ」

ソムリエ 瓜生賢 「トロピカルなニュージーランド白ワイン」

甘みのある夏野菜・トウモロコシの冷前菜。トロピカルな香りのワインを合わせ、より一層「夏」を感じる一品に



■温前菜 テーマ: 「鮎」×「白ワイン」

シェフ: 福山篤 (2010年F F C C料理コンクール「ジャンシリンジヤー杯」国内決勝ファイナリスト) 「鮎のカッペリーニ」

ソムリエ: 和気信也 「日本人がアメリカで手がけるシャルドネの白ワイン」

日本の夏を代表する魚・鮎の温前菜には、日本人がつくるコクのある白ワインを合わせて



■魚料理 テーマ: 「鰹」×「白ワイン」

シェフ: 黒田一義 (2001年大阪司厨士協会料理コンクール優勝)
「鰹とフォアグラのベニエと賀茂茄子 ハマグリ」の泡」

ソムリエ：渡辺統 「エレガントの代名詞・ドイツ 白ワイン」

ハマグリを使った上品な甘さのソースで味わう鰻。エレガントな甘さをより味わい深く感じるドイツの白ワインをセレクト



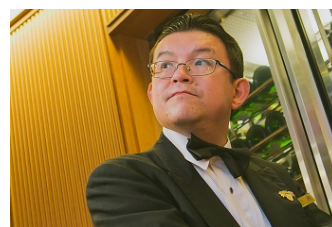
■魚料理

テーマ：「鮑」×「ロゼ シャンパーニュ」

シェフ：塩貝龍太（ボキューズ・ドール国際料理コンクール日本代表選考会
第2位）「鮑のミキューイ シャンパンソース 紫蘇と柚子の香り」

ソムリエ：青山直樹「フランス伝統製法のロゼ シャンパーニュ」

鮑にシャンパンソースを合わせた伝統的な魚料理には、同じく伝統的製法で作られた、やわらかいロゼ シャンパンと共に



■肉料理

テーマ：「子羊」×「赤ワイン」

シェフ：柏木健一（第37回 ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール 日本
大会優勝／世界大会第3位）「仔羊の薫焼 アーティチョークとオ
リーヴのジュ」

ソムリエ：村上悟司 「イタリアワインの至宝・アマローネ（薫干しブドウ）
の赤ワイン

薫焼きした仔羊、オリーヴのソースに合わせ、薫の上で干したコクのある
イタリアワイン・アマローネをご用意



■デザート

「桃」 パティシエ伊藤和夫

「白桃のマリネ ヴェルヴェースのアイスクリーム」

コースの最後をしめるデザートには、旬の白桃を使ったデザートを

■このリリースに関するお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報担当／高田佳江

TEL：06-6347-1432 FAX：06-6347-1418

E-mail：k_takata@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 フレンチレストラン「フルーヴ」

TEL：06-6347-1437