

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2018（平成30）年2月13日

第2回 大阪料理長 大浦栄一による美食の追求 ～五感で楽しむ春の晩餐会～

日時 : 2018年3月20日（火）18:30～
会場 : 吉野の間（5階）
料金 : お1人様 35,000円

帝国ホテル大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）は、「第2回 大阪料理長大浦栄一による美食の追求～五感で楽しむ春の晩餐会～」を3月20日（火）に開催します。

やわらかな風に心華やぐ春の季節に、旬の食材を使った料理や料理長のトーク、ペアリングワイン、生演奏とともに、五感で楽しむ優雅なひとときをお過ごしいただけます。



帝国ホテル 大阪料理長
大浦 栄一（おおうら えいいち）

■第2回 大阪料理長 大浦栄一による美食の追求～五感で楽しむ春の晩餐会～

【日 時】 2018年3月20日(火) 18:30～ ※ご予約受付中

【会 場】 吉野の間(5階) ※人数限定

【料 金】 お1人様 35,000円

※お料理・お飲物付。サービス料・消費税込

※男性はジャケット着用をお願いいたします。

※お席はプライベートテーブルをご用意いたします。

※12歳以下のお子様および乳幼児同伴の方はご遠慮ください。

～MENU～

サヨリのセビーチェ／雲丹のタブレ／蚕豆のフリチュール

いろいろな貝類のマリネに透明なトマトの衣をまとわせ
カプレーゼのイメージで

フォアグラ入りポテトパンケーキをポルト酒香るソースにて

うすいえんどう豆の冷製スープ ミントのクリームで爽やかに
蛍烏賊をあしらって

松葉蟹のキャベツ包みを2色キャビアのブルブランソースで

乳飲み仔羊を部位に合わせた確に加熱し
オーブラック名物アリゴを添えて

ショコラのジュレと苺

桜香るゴーフルとマスカルポーネのアイス

小菓子

コーヒーまたは紅茶

※食材の都合によりメニューが予告なく変更となる場合があります。

<ご予約・お問い合わせ先> TEL. (06)6881-4650 (直通 10:00～19:00)

<大阪料理長 大浦栄一>

1983年に入社以来、帝国ホテル東京の各レストランや宴会調理を担当してきたほか、上高地帝国ホテル(長野県松本市)や帝国ホテル大阪での勤務も経験。その後、帝国ホテル東京「ユリーカ」、「パークサイドダイナー」のシェフを務め、フランスの「フォーシーズンズホテル ジョルジュサンク パリ」で研修を受けました。

また、これまでに帝国ホテル東京・大阪内で開催されたフェアにおいて、フランスのレストラン「レクレイエール」や「ミシェル ブラス」、「アルページュ」、「ラムロワーズ」、「プレカトラン」、さらに「ホテルクリヨン」、「ホテルリッツ」、「ホテルデュキャップエデンロック」など、フランスの名だたる有名店・ホテルの料理人らと交流・研鑽を積み、2017年再度大阪に赴任。第4代大阪料理長に就任しました。