



2019（平成 31）年 1 月 30 日

料理長自らが日本各地から早春の食材を厳選！

### 第 4 回 帝国ホテル 大阪料理長 大浦 栄一による美食の追求 ～春を奏でる珠玉の一皿～

日 時 : 2019 年 3 月 8 日（金）18:30～  
会 場 : 八重の間（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 4 回 帝国ホテル 大阪料理長 大浦栄一による美食の追求～春を奏でる珠玉の一皿～」を 3 月 8 日（金）に開催します。

美酒や生演奏とともに、早春の食材を使った色とりどりの特別メニューをお届けいたします。メニューには、日本各地から料理長自らが厳選した食材を使用。蝉海老や五島列島の鹿など、普段は市場に出回らない食材を味わっていただけるのが魅力です。また、旬の苺を使ったバリエーション豊かなデザート「苺！苺！苺！」をご提供します。



帝国ホテル 大阪料理長 大浦 栄一（おおうら えいいち）

■第4回 帝国ホテル 大阪料理長 大浦 栄一による美食の追求  
～春を奏でる珠玉の一皿～

【日 時】 2019年3月8日（金）18：30～

【会 場】 八重の間（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歳以下のお子さまおよび乳幼児同伴の方はご遠慮ください。

～MENU～

アミューズグール ～宴のはじまり～

静岡県焼津港で水揚げされた鮪にキャビアと雲丹を合わせて  
ドライオリーブと鮪のポットルガをアクセントに

バニユルスでマリネし デリケートに加熱したフォアグラに  
セップ茸のパウダーをまとうせ さわやかなレモンのクーリとともに

蛤と蛸烏賊、さまざまな早春野菜をナージュ風に仕立てて軽やかに  
蟬海老にオレンジとコリアンドルの香りをまとうせ しっとり焼き上げて

長崎県五島列島で獲れた鹿を煮込みとロースト 二種の味わいで  
ポムスフレをあしらって

パイナップルのクリスタリーヌをあしらったジャスミン茶のジュレ

苺！苺！苺！

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）

予約受付開始中

<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。