



2023年（令和5年）9月11日

2023年4月就任、第5代 大阪料理長が贈る1日限りの晩餐会

第1回 帝国ホテル 大阪料理長 高橋義幸が贈る コンセルト フランス料理の奏 “Concerto ～協奏曲～”

～料理が奏でる始まりのひととき～

日時：2023年11月24日（金）18:30～21:30

会場：宴会場 八重の間（5階）

<予約受付開始 9月14日（木）10:00>



第5代 帝国ホテル 大阪料理長 高橋 義幸

帝国ホテル 大阪(総支配人:幸田雅弘、大阪市北区)は、2023 年 4 月に第 5 代 大阪料理長に就任した高橋義幸が贈る晩餐会『第 1 回 帝国ホテル 大阪料理長 高橋義幸が贈るフランス料理の奏 “Concerto(フランス語で「コンセルト」) ～協奏曲～」』を、11 月 24 日(金)に開催します。

今回の晩餐会は料理長の指揮のもと、調理からサービスに至るまで、ホテルスタッフが一体となってお料理を作り上げ、お届けする過程をオーケストラによる演奏に例えて「“Concerto ～協奏曲～”」と表しました。料理長 高橋 義幸が、国内外の選りすぐりの食材を使用し、これまでの経験で培った技法を随所に散りばめたこの日のためだけのコースメニューをご提供いたします。会場では高橋がお料理の説明を行うほか、お料理とともに味わっていただくペアリングワインや生演奏など、五感で楽しむひとときを優雅な時間をお楽しみください。

『第 1 回 帝国ホテル 大阪料理長 高橋義幸が贈るフランス料理の奏 “Concerto ～協奏曲～”』の概要は次の通りです。

■第 1 回 帝国ホテル 大阪料理長 高橋義幸が贈るフランス料理の奏 “Concerto ～協奏曲～”

【日 時】 11 月 24 日(金) 18:30～21:30

【会 場】 宴会場 八重の間(5 階)

【料 金】 お 1 人様 40,000 円

【予約開始】 9 月 14 日(木)10:00 より

～お料理～

桜海老／鱈場蟹／帆立貝／トマト

フォアグラのショコラ仕立て シャンパンのジュレとリンゴのコンポート

芳醇なプティマルミット アンリIV世風のパイ包み焼き

新鮮な九絵の炭火焼き モンサンミッシェルのムール貝 あしらいにキャビアを

黒毛和牛のシャリアピンステーキ 2023バージョンで トリュフの香りと共に

純米大吟醸のグラニテ

洋梨のコンポート 赤い果実とヨーグルトソルベを果実に見立てて

小菓子

- ※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歳以下のお子様同伴の方はご遠慮ください。
- ※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。

< 高橋 義幸 (たかはし よしゆき) >

1986年に帝国ホテルに入社以来、帝国ホテル東京の各レストランや宴会部門の調理を担当。2005年には研修にてフランスへ行き、1835年創業のパリの歴史あるホテル「ルムーリス」や「レゼルド ポリユー」で経験を積む。その後、上高地帝国ホテル(長野県松本市)にて料理長、帝国ホテル 東京の調理部にて課長、そして部長を歴任。また、帝国ホテル 東京では、レストランでのフェアにおいて、フランスにある「ホテルデュ キャップ エデン ロック」や2つ星のレストランを擁するホテル「ボーリヴァージュパレス」、「ホテル クリヨン」、さらに2つ星ホテル「レ クレイエール」や「アルページュ」、3つ星レストラン「エピキュール」など、名だたるホテルや有名店の料理人と交流や研鑽を積み、2023年4月大阪料理長に就任。

< ご予約・お問い合わせ先 >

帝国ホテル 大阪 宴会イベント係

TEL. (06)6881-4650 (直通 10:00~19:00)