

# NEWS RELEASE



## 帝国ホテル 大阪

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

2023年（令和5年）9月29日

本年4月に新たに就任した料理長 高橋義幸のもと

### 婚礼料理をフルリニューアル

【販売開始】2023年10月1日（日）

※2024年1月1日（月・祝）より提供



帝国ホテル 大阪での婚礼イメージ（左）

リニューアル料理イメージ（右）

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たかはしよしゆきのもと、婚礼料理をフルリニューアルします。10 月 1 日(日)より販売を開始し、2024 年 1 月 1 日(月・祝)より提供します。

帝国ホテルは、1890 年(明治 23 年)の開業間もない頃から結婚披露宴を行い、1923 年(大正 12 年)に現在のホテルウエディングの原型となった挙式と披露宴を組み合わせたスタイルを日本で初めて提案し、今年で 100 周年を迎えました。その歴史と伝統、おもてなしの精神は、帝国ホテル 大阪にも脈々と受け継がれています。婚礼商品「The Imperial Elegance (インペリアル エレガンス)」のコンセプトに込める『本物のなかにこそ、息づくものがある。』は、お料理のリニューアルでも変わらず大切に繋げていく想いです。

中でも婚礼料理は、おふたりからご列席の皆さまへの感謝やおもてなしの心をご両家に成り代わりお伝えする大切なものです。日本におけるフランス料理の礎を築いてきた伝統を受け継ぎ、さらなる美味しさを追求した料理の数々で、その想いを体現します。

今回のリニューアルでは、料理長の高橋が書き下ろす特撰メニューと、3 つのフルコースをご用意します。コースメニューの他にもカテゴリーごとに変更可能な『チョイスメニュー』をご用意し、お客様のご要望をより叶えられる自由度の高いスタイルとなっています。

リニューアルした婚礼料理は 2023 年 10 月 1 日(日)に開催するウエディングフェアより販売を開始します。(提供開始:2024 年 1 月 1 日(月・祝)より)

## ■婚礼料理フルリニューアル 内容

### ◆料理長特撰コース Grand chef(グランシェフ)

帝国ホテル 大阪料理長 高橋義幸がおふたりのために書き下ろす、オーダーメイドのフルコースです。おふたりやご家族のエピソードを伺いながら特別にお仕立てする料理など、世界にふたつとないメニューをご用意します。

【料金】 : 30,000 円

### ◆Bleu(ブルー)

130 年以上に渡り受け継がれてきた伝統を織り交ぜたコースです。

【料金】 : 19,000 円

#### ●帝国ホテル伝統のダブルコンソメ

紅白の野菜を浮かべて ※

じっくりと時間をかけてビーフブイヨンを取り、スープが出来上がるまで 3 日を費やします。芳醇な香りと味わいをお楽しみいただける一皿です。



#### ●冷製ポテトのスープとコンソメのジュレ

“パリの夕暮れ” ※

ビシソワーズとコンソメの 2 層で「パリの夕暮れ」をイメージしました。初代総料理長の村上信夫が好み、帝国ホテルで代々受け継がれているメニューのひとつです。



※スープはどちらか 1 品をお選びいただきます。

●有頭海老と帆立貝柱のグラタン仕立て

グラタンソースのもととなるブルーテ\*からこだわって丁寧に作り上げた、魚介類のうまみが詰まったグラタンです。

\*ブルーテ・・・小麦粉とバター、塩胡椒のほか、牛肉や魚の「ストック」と呼ばれるだし汁を使用して作るソース。こちらのお料理では魚のストックを使用しています。



●国産牛フィレ肉のポワレ 生ハム香るブルコンポゼ マデラソース

厳選した国産牛を使用しており、柔らかい口当たりが特徴です。お肉の上に生ハムと香味野菜を香らせた、ブルコンポゼ（合わせバター）をまとわせています。



◆BLANC (ブラン)

フォアグラやトリュフを使った、彩り豊かなコースです。可愛らしい盛り付けの前菜や、演出としても人気の高いフランベを行なうデザートなどが特徴です。

【料金】：16,000円

●海老と蟹のレムラード マンゴーのヴィネグレット  
甘みと酸味のバランスが良い特徴的で、可愛らしい盛り付けが見た目にも華やかな一皿です。



●金目鯛と魚介類のブレゼ  
サフラン香るコキヤージュのソース

金目鯛、帆立、海老などの魚介類を取り合わせ、さまざまな味わいをお楽しみいただけます。サフランソースと合わせたチョリソーのオイルが味のアクセントになっています。



◆ROUGE (ルージュ)

人気の高い真鯛や牛フィレ肉を使った、こだわりのコースです。

【料金】：14,000円

●真鯛のアーモンドバター焼き “カフェ・ド・パリ風”  
アーモンドの香ばしさと、深みのある白ワインバターソースとの相性が良い魚料理です。リゾットのような柔らかい食感に仕上げたサフラン風味のショートパスタとともにお召し上がりいただけます。



●牛フィレ肉のロースト ハーブ香るベルシーソース  
季節野菜を添えて

お肉をフィレの状態にローストし、一人前ずつ切り出してご提供するため、柔らかくジューシーな仕上がりになっています。



◆チョイスメニューについて

帝国ホテル伝統のメニュー2種類「帝国ホテル伝統の黒毛和牛サーロインのローストビーフ 西洋山葵を添えて」、「オマール海老にオレンジとコリアンダーの香りを纏わせて」など、アミューズからデザートまで全11種類をご用意しています。BLEU、BLANC、ROUGEの各コースにてご用意しているメニューと差し替えていただくことにより、オリジナルのフルコースをお仕立てすることができます。



■ウエディングフェアについて

10月1日（日）より、新メニューをご試食いただけるウエディングフェアを毎週末開催します。（事前予約制）

ウエディングコンシェルジュがご案内する相談会は毎日開催しており、オンラインでも対応します。

ご予約・お問い合わせ：宴会予約 ウエディング担当  
TEL.(06)6881-4609(直通 10:00-19:00)

<https://wedding-osaka.imperialhotel.co.jp/>

帝国ホテル 大阪 第5代料理長 高橋 義幸

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・ボリュール」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。

