

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

2026 年（令和 8 年）8 月 17 日

東京・上高地・大阪・京都 — 帝国ホテル

4 事業所の地にまつわる美味の饗宴

第 7 回 帝国ホテル 大阪料理長 高橋義幸が贈る
コンサート
フランス料理の奏 “Concerto ～協奏曲～”

日 時：2026 年 10 月 15 日（木）18:00～21:00 予定

会 場：宴会場 孔雀東の間（3 階）

<予約受付開始 8 月 18 日（火） 10:00>



第 5 代 帝国ホテル 大阪料理長 高橋 義幸

帝国ホテル 大阪は、帝国ホテル 大阪料理長 高橋義幸によるガラディナー『第7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 ^{コンサート} ～協奏曲～”』を、10月15日(木)に宴会場 孔雀東の間(3階)にて開催します。

今回のガラディナーでは、「帝国ホテル 東京」「上高地帝国ホテル」「帝国ホテル 大阪」「帝国ホテル 京都」の4つの事業所が位置する土地にゆかりのある厳選食材を使用し、高橋がメニューを書き下ろします。コースの一皿一皿に各地の食材を取り入れ、料理を通して東京、上高地、大阪、京都の土地の魅力を存分に感じていただける一夜限りのフルコースをご用意します。

フランス農事功労章*「シュヴァリエ」を受章した高橋の指揮のもと、調理からサービスに至るまで、ホテルスタッフが一丸となってお届けする本イベントは、オーケストラが奏でる演奏に例え「“Concerto ～協奏曲～”」と名付けています。会場では高橋による料理説明をはじめ、お料理を一層引き立てるワインペアリングや生演奏など、五感で楽しんでいただけるひとときを優雅な時間を提供します。

フランス農事功労章*は、1883年に創設されたフランス共和国の農業・食料主権大臣より与えられる勲章のひとつで、フランス農産物の対外輸出や外国市場での販売促進、およびフランスの食文化の普及に特に功績のあったフランス人や外国人に授与される勲章です。

『第7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7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】 2026年10月15日(木) 18:00～21:00 予定
- 【会場】 宴会場 孔雀東の間(3階) ※会場は変更となる場合がございます。
- 【料金】 お1人様 お料理 30,000円
お飲物 12,000円(アルコールペアリング)
5,000円(ノンアルコールペアリング)
- 【予約開始】 8月18日(火)10:00より

メニュー

Petit plaisir de la bouche pour ouvrir l'appétit
キャビア／毛蟹／信州のリンゴ

Canard “Nanatani” de Kyoto laqué au miel de Tokyo
cannelloni d'aubergine et mille-feuille de kaki d'Ichida au foie gras et à la truffe
東京はちみつを纏った京都の七谷鴨
ナスのカネロニと市田柿のミルフィーユ フォアグラとトリュフ

Hamo et matsutaké consommé double “Terre et Mer” au sel d'Izu Oshima
なごり鰻と松茸 伊豆大島の塩で調味した海と大地のコンソメ

Poisson du jour de la baie d'Osaka
～大阪湾からの贈り物～
港で水揚げされたお魚を...

Bœuf "Shinshu Premium" grillé champignons de Shinshu et légumes de Kyoto
sauce béarnaise aux œufs d'Ukokkei de Tokyo
信州プレミアムビーフのグリユ 信州のきのこ京都産野菜
東京烏骨鶏の卵を使ったソースベアルネーズ

Granité aux mandarines d'Osaka
大阪みかんのグラニテ

Raisin "Queen Rouge" glace au lait concentré aux épices
gelée de Chartreuse et de citron vert
クイーンルージュ スパイス香る濃縮乳のグラス
シャルトリューズとライムのジュレ

Mignardises
小菓子

Café ou thé
コーヒー または 紅茶

- ※お料理・お飲物・お土産付。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。

<帝国ホテル 大阪料理長 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年創業のバリの歴史あるホテル「ル・ムーリス」や「レゼルド・ボリユー」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。2024年10月にフランス農事功労章「シュヴァリエ」を受章。

<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(平日 10:00～17:30)