

2022年5月11日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

シェフの饗宴第2弾！

「至福の晚餐 2022 Summer ～シェフ川本withテタンジェ～」
一夜限りのスペシャルイベントを開催！

開催日：2022年6月6日（月）

株式会社ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1：代表取締役社長 宮崎好弘）では、一夜限りのイベント「至福の晚餐 2022 Summer シェフ川本 with テタンジェ」を2022年6月6日（月）に開催いたします。

今年1月に続き、第2回目の開催となる今回は、6年間連続でノーベル賞での晚餐会に選ばれたシャンパン「テタンジェ」と、そのテタンジェ社が主催する国際料理コンクールで世界第3位の受賞経験を持つシェフ川本が織りなす料理との一夜限りのスペシャルディナーをご用意いたします。

「本鮪」や「オマール海老」「鮑」などの華やかな食材を揃え、それぞれのお料理にはテタンジェ社のシャンパン5種類を合わせます。たっぷりとお食事とシャンパンがご堪能いただけるイベントです。メインディッシュの「神戸ビーフ®」には、テタンジェ社の宝石と称され「シャンパーニュ伯爵」の意を持つ、シャルドネ100%の最高傑作「テタンジェ・コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン」を組合せた、贅沢なマリアージュをお楽しみいただけます。



イベント詳細は以下の通りです。（価格には税金・サービス料が含まれております。）

1. 開催日：2022年6月6日（月）
2. 開催時間：18：30～21：00
3. 販売価格：20,000円

※定員になり次第、ご予約を締め切らせていただきます。

4. 開催場所：ホテルグランヴィア大阪 20階宴会場
5. メニュー

- ・アミューズ ～ご挨拶の一皿～ & テタンジェ ブリュット・レゼルヴ
- ・本鮪 ～テュイルフラワー、フランス産キャビア～ & テタンジェ・プレスティージュ・ロゼ
- ・オマール海老 ～ア・ラ・ナージュ～ & テタンジェ・プレスティージュ・ロゼ
- ・パン・トラディショナル
- ・鮑 ～パテショール、テタンジェソース～ & テタンジェ・ブリュット・ミレジメ
- ・神戸ビーフ ～黒トリュフ風味～ & テタンジェ・コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン
- ・デザート 桃 ～再構築～ & テタンジェ ノクターン
- ・食後の飲み物

※お料理に合わせたシャンパンをご用意いたします。

ウーロン茶・オレンジジュースなどのソフトドリンクもご用意しております。

6. 宴会洋食料理長 川本 善広（かわもと よしひろ）について



2014年9月に東京で行われた「第48回ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ジャポン」において優勝し、その後日本代表として臨んだフランス・パリでの世界大会で、見事第3位を獲得いたしました。

【主な受賞歴】

第5回エスコフィエフランス料理コンクール決勝 ファイナリスト

第48回ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ジャポン2014 優勝

第48回ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・インターナショナル 3位

JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア大阪マーケティング部

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

担当者名 御影 早季 E-mail: s_mikage@hgo.co.jp / 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 20階バンケットサロン TEL：06-6347-1433（直通）

株式会社ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号

TEL: 06-6344-1235(代表) FAX: 06-6344-1130

<https://www.granvia-osaka.jp>