

2025年2月14日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

## 8人の匠が紡ぐ、極上の晚餐 「スペシャリストによる美食の饗宴 ～ソムリエ厳選の美酒と共に～」を開催

開催日：2025年3月20日(木・祝) 17:00～

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 伊勢正文）では、様々な受賞歴を持つシェフ・パティシエ総勢8名が集結し、一夜限りのスペシャルコースとソムリエが厳選するペアリングワインや日本酒をご提供する宴会場イベント「スペシャリストによる美食の饗宴～ソムリエ厳選の美酒と共に～」を開催いたします。

本イベントでは、当ホテルのレストラン・宴会場およびグループホテルで腕を振るう、総料理長をはじめとしたシェフ・パティシエが各1品担当し、それぞれの個性が光る和洋折衷のディナーコースを作り上げます。また、ソムリエによる各メニューとの絶妙なペアリングが、料理の魅力をさらに引きたてます。

国内外のコンテストでの輝かしい実績を持つ料理人やソムリエたちがお届けする“美食と美酒のイベント”で、贅沢な夜をお過ごしください。

公式サイト URL：<https://www.granvia-osaka.jp/event/000198>



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. 開催日時：2025年3月20日(木・祝) 17:00～19:30（受付16:30～）
2. 販売価格：35,000円 ※60名様限定
3. 開催場所：ホテルグランヴィア大阪 20階宴会場

## 4. メニュー：

**【前菜：塩貝龍太】 オーラ・キングサーモンのショー・フロワ マンゴーとミントのソース**

世界的に評価の高いニュージーランド産キングサーモンを低温で優しく火を入れ、白ワインソースを纏わせました。アクセントにマンゴーとミントのソースを添えた、彩り豊かな始まりの一品です。

【ペアリング：ポーモン・デ・クレイエール グランド・ロゼ ブリュット】


**【前菜：岸本一完】 ホタテとイチゴ シトラス風味のエーグルドゥース**

きれいな酸味と上品な香りが特長の京都府亀岡市 雫の里農園の「女峰」いちごと、食感の良いホタテ貝柱を合わせて華やかに仕上げます。春の訪れを感じる一皿。

【ペアリング：テッポ リースリング モーゼル】


**【甲殻類：福山篤史】 ブルーオマールとホワイトアスパラガス**

希少で濃厚な味わいのヨーロッパ産ブルーオマールに、旬を迎えるホワイトアスパラガスと磯の香り漂う雲丹のソースを合わせました。

【ペアリング：シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム】


**【魚料理：川本善広】 オオモンハタのムースリーヌ 白ミル貝とうすい豆のエチューベ 金柑のピュレ シャンパンソース**

オオモンハタを里芋のムースで包み込みソフトに蒸し上げ、白ミル貝とうすい豆そして金柑のピュレをアクセントに、シャンパンソースで仕上げます。

【ペアリング：クリスチャン・ブルモー キュヴェ・レットル・ア・テール ブラン・ド・ブラン エクストラ・ブリュット】


**【肉料理：佐々田京】 ヨーロッパ産ピジョンとフォアグラのキャベツ包み トリュフソース**

高級食材であるヨーロッパ産ピジョンとフォアグラにトリュフをはさみ、キャベツとパンチェッタでソフトに蒸し上げます。コクのあるソース・ペリゲーとともに伝統的技法で仕立てるメインディッシュ。

【ペアリング：ジュヴレ・シャンベルタン・ディス・クリマ】


**【酢の一皿：小松剛士】 からすみ蕎麦とキャビア**

鬼殻ごと石臼で引いた十割の黒蕎麦に上質なオリーブオイルを絡ませ、すりおろした自家製のカラスミとキャビアとともにお召し上がりいただく贅沢な一品です。

【ペアリング：宝剣酒造 寶剣 純米酒】


**【デザート：藤野みさと】 柑橘とレモンガラスのヴァシュラン仕立て**

旬のみかんをレモンガラスのシロップでコンポート。ライム風味のメレンゲを合わせ、爽やかな香りと酸味のマリアージュをお楽しみいただけます。


**【デザート：市原健太郎】 The Earth (地球) ～タルトタタンの再構築～**

地球を模るケーキの中には甘くトロトロに炊き上げたリンゴを忍ばせ、キャラメルとパイを合わせた伝統菓子“タルトタタン”の再構築。皮ごとソテーしたリンゴを6時間オーブンで炊き込むことで、驚きの口どけに仕上げました。



### 【パン】パン・ド・カンパーニュとシャンピニオン フランス産エシレバター & スペイン産オリーブオイル

手ごねで作る、こだわりの2種類をご用意。

酸味と旨みが特長のライ麦のパン・ド・カンパーニュは、肉料理との相性が抜群。フランス産小麦を使用して長時間発酵させたキノコ型のシャンピニオンは、ぜひ魚料理と合わせてお召し上がりください。



### 5. 8名のシェフ・パティシエについて



- 【ホテルグランヴィア大阪 総料理長】佐々田 京（ささだ たかし）
- 【ホテルグランヴィア大阪 宴会洋食料理長】福山 篤史（ふくやま あつし）
- 【ホテルグランヴィア大阪 宴会和食料理長】小松 剛士（こまつ つよし）
- 【ホテルグランヴィア大阪 フレンチレストラン「フルーヴ」・鉄板焼「季流」料理長】川本 善広（かわもと よしひろ）
- 【ホテルグランヴィア大阪 シェフパティシエ】市原 健太郎（いちはら けんたろう）
- 【ホテルグランヴィア大阪 パティシエ】藤野 みさと（ふじの みさと）
- 【THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection 「THE-MOMENT GRILL & DINING」シェフ】塩貝 龍太（しおがい りゅうた）
- 【ホテルグランヴィア京都 カフェレストラン「ル・タン」料理長】岸本 一完（きしもと かずひろ）

### 6. 受賞歴について

- 2014年 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
- 2014年 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
- 2016年 パテ・クルート世界選手権アジア大会 優勝
- 2019年 第13回グラス（氷菓）を使ったアシェットデセール・コンテスト 優勝
- 2020年 ドイツ世界オリンピック 銀メダル
- 2022年 第19回ボキューズ・ドール国際料理コンクール 第3位
- 2022年 第15回グラス（氷菓）を使ったアシェットデセール・コンテスト 優勝
- 2024年 The Pastry Queen 日本予選 2024 優勝

**JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて**

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の 2 つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは、対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記の QR コードよりご覧ください。

**■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 藤川 春菜 E-mail: h\_fujikawa@hgo.co.jp / 田中 七瀬 E-mail:n\_tanaka@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)