



報道機関各位
プレスリリース

2018年8月23日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪急インターナショナル

野菜×フランス料理で魅せる、ニッポンの秋

「野菜づくし」のフルコース 第3弾

稲作で見る“わらぼっち”をイメージしたひと皿や、もち米&日本酒のデザートなど

2018年9月1日(土)より スペシャルティレストラン「マルメゾン」にて

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町19番19号 総支配人:菅野 伸一)では、2018年9月1日(土)より、フレンチレストランにて、「野菜」づくしのフルコース 第3弾を販売いたします。女性の支持が高い“野菜”を“ホテルのフランス料理”に取り入れた「ご褒美ランチ」を楽しんでいただこうと、2018年3月より展開。今回は、“稔りの秋”から連想した「日本で迎える秋」のエッセンスを新たに加えて、オードブルからデザートまで「野菜の饗宴」をお楽しみいただきます。



- 期 間 2018年9月1日(土)～11月30日(金)
- 名 称 ランチコース「Jardin légumier ～ジャルダン・レギュミエ NIPPONの秋～」
※Jardin légumierとは、フランス語で「菜園」という意味。
- ポイント
 1. 主役は「野菜」。馴染みのある野菜から珍しいものまで味わえ、繊細で彩り豊かなあしらいで、目でも楽しめる。
 2. 「野菜」が持つ美味しさをフランス料理の足し算の技法と、素材本来の味わいを引きだてる引き算の調理法を織り交ぜて表現。
 3. 【当店初の試み】日本で迎える秋の情景をイメージした盛り付けや、和の素材を使用した新たなエッセンスを加えて。
- 時 間 11:30～14:30 (ラストオーダー) ※土日祝は11:30～15:30 (ラストオーダー)
- 料 金 1名様 11,880円 ※ディナーの場合、平日・限定2組まで(要予約)
- 店 舗 25階 スペシャルティレストラン「マルメゾン」
- お問い合わせ TEL: 06-6377-3648 (直通)

※表記の料金には消費税・サービス料10%が含まれます。※画像は全てイメージです。

この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル広報担当: 筒井 愛美・向 真有香・蘆田 恵美
〒530-0013 大阪市北区茶屋町19番19号 TEL: 06-6377-3608 FAX: 06-6377-5715
e-mail: m-tsutsui@hankyu-hanshin-hotels.com 掲載の画像データをご用意しております

* メニュー詳細は、次頁にございます *

■ メニュー詳細

・<Commencement ～始まり～>

里芋 牛蒡 キャビア

コンソメで煮込んだ里芋と、キャビアをあしらったアミューズは、稲刈りを終えた秋～冬にかけて見られる“わらぼっち”をモチーフに牛蒡を纏わせて。そっとのぞく美食に、心躍る幕開けを期待して。

・<Textures～食感～>

茸 葉野菜 根菜 信州サーモン

刻んだ野菜のヴィネグレットソースで味わうサーモンミキュイは皮目はパリッと、中はしっとりと仕上げました。彩り豊かな葉野菜と一緒に目でも舌でも楽しめるひと皿に。

※茸…舞茸 ※根菜…蓮根

※葉野菜…チコレ、ロロロッサ、ホワイトセロリ、アイスプラント

・<Jardin potager ～野菜畑～>

カリフラワー オリーブ とんぶり 芽野菜

柔らかな味わいのカリフラワームースにターメリック、黒オリーブを粉末状にし土に見立てました。芽野菜や別名「畑のキャビア」と呼ばれるとんぶりをトッピング。

※芽野菜…ピーテンドリル、アマランサス、ミニマーシュ、ランドクレス

・<Esprit ～エスプリ～>

大根 栗 コンソメ フォアグラ

鮮やかな濃紅色が映えるひと皿は、4種の大根と味わうフォアグラを。

目の前で注ぐコンソメスープは、ほんのり柚子の香りも。

※大根…紫大根、紅くるり、紅芯大根、はつか大根

・<Saveurs ～味覚～>

松茸 ジロール 銀杏 甘鯛

グリエした松茸、ジロール茸のフリカッセ、銀杏を添えた甘鯛の鱗をパリパリに焼きクルスティアン仕立てに。濃厚なシャンピニヨンのクリームソースとともに秋の味覚を堪能。

・<Terre ～大地～>

茄子 さつまいも 葱 秋トリュフ 鴨

大地をテーマに、しっとりと仕上げた鴨のポアレと茄子、2種の葱、薫り高い秋トリュフを散らして。トリュフをイメージしたさつまいもは、ペースト状にしトリュフとバンドエピスを練り込んで。

※葱…白葱、エシャロット

・<Parc ～庭園～>

葡萄 柿 紫蘇 米

庭園をイメージしたデザート。石畳を思わせるお皿の上には、秋の稔りや紫蘇のグラニテをあしらいました。もち米とミルクで煮込んだなめらかなアイスは日本酒を隠し味に。

・<IKOI ～憩～>

カフェ 紅茶 アンフュジョン

* * *

◆スペシャルティレストラン「マルメゾン」について



25階からの景色とともに楽しめる、当ホテルのメインダイニング。新しい感性を柔軟に取り入れたフランス料理をご堪能いただけます。フランスの古城を彷彿とさせる店内には、優雅なひと時が流れ晩餐会に出席したような高揚感に包まれます。



以上