

報道機関各位  
プレスリリース

2015年1月27日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
京都新阪急ホテル

## 仏コマンドゥール勲章受章シェフ監修 「フレンチランチコース」

2月1日（日）より欧風料理「モンスレー」にて販売

京都新阪急ホテル（京都市下京区 総支配人 たおか ひろし 田岡 弘志）では、欧風料理「モンスレー」にて2月1日（日）よりコマンドゥールシェフ岡田によるフレンチランチ「パリジェンヌ」を販売いたします。

このコースを手掛ける岡田は1993年にフランス食材振興会（SOPEXA）が主催する「フランス食材を使ったプロのための全国料理コンクール」で優勝し、“コマンドゥール”に任命されたシェフです。

日本のフランス料理界でもっとも権威があると言われたコンクールでグランプリに輝いた岡田監修のフランス料理をランチコースとしてリーズナブルな価格でご用意しました。



アミューズ（三種類） / リーフ&レギュームセックのサラダ仕立て / ブイヤベース または 牛フィレ肉とフォワグラとドライフルーツのタルトレット / パン / デザート / コーヒー  
※写真はイメージです

### <概要>

- 【名称】「Parisienne(パリジェンヌ)」
- 【場所】京都新阪急ホテル1階 欧風料理「モンスレー」
- 【期間】2015年2月1日（日）～3月31日（火）
- 【時間】11：30～14：30（ラストオーダー）
- 【料金】お一人様2,500円（サービス料・消費税込）
- 【お問い合わせ】TEL 075-284-1113（直通）

### シェフ紹介 コマンドゥールシェフ おかだ としみ 岡田 俊三

フランス食材振興会（SOPEXA）が主催する「フランス料理を使ったプロのための全国料理コンクール」第4回大会優勝。「フランス・ガストロノミー国際メートルコンセイユ協会」よりコマンドゥールに任命

この件のお問い合わせは 京都新阪急ホテル 広報担当 にしで たかふみ あらいわ こうじ 西出 隆文・荒岩 幸司まで

TEL (075)343-5315 FAX (075)361-9156

E-mail [ta-nishide@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:ta-nishide@hankyu-hanshin-hotels.com) ※記載の写真をご用意しております。