



報道関係各位

2016年4月1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

【伝統×革新】クラシカルなフランス料理に柔軟な発想を融合
フランス料理の固定観念にとらわれない「自然の料理」を新提案
ホテル阪急インターナショナル スペシャルティレストラン「マルメゾン」4月1日（金）より

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町 19-19 総支配人: ^{えやま やすひろ} 江山 恭弘)では、メインダイニングのスペシャルティレストラン「マルメゾン」にて、新コース「Cuisine Nature (キュイジーヌ・ナチュラル)」を2016年4月1日（金）より販売いたします。

このコースは、フランスの三ツ星レストランで経験を積んだ当ホテルの総料理長 ^{きのしたやすし} 木下 靖 が、フランス料理の域にとらわれない“美食”を追求したもの。1992年の開業以来受け継がれるクラシカルなフランス料理に固定観念にとらわれない柔軟な発想を掛け合わせ、素材の持ち味を引き立てながら、世界を意識した“攻めるフレンチ”をご提案いたします。



<La Mer ~海~>



<La Pâturage ~牧場~>

■新コース キュイジーヌ・ナチュラル ~自然の料理~の特徴

食への敬意・想い、壮大な自然を表現したコース。1皿1皿のメニュー名には調理法やソースなどの詳細を記載していません。それは、「次にどんなお皿が運ばれてくるか？」の期待感までもが美食を彩る要素と考えるためです。

お客様の目の前へ供卓し、そこで最後の仕上げを行います。

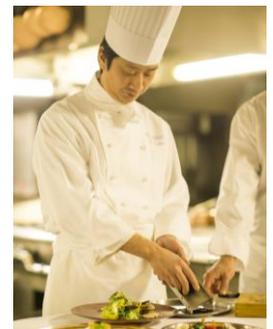
このような少しの手間と遊び心で、より生き生きとした料理をお届けできると考えて作りあげました。

「フランス料理」とうたいながらも、柔軟な発想で昆布や山菜など日本特有の食材や技法を豊富に取り入れているのも特徴のひとつです。 ※コース内容は2枚目をご覧ください。

■総料理長 木下靖 プロフィール

1990年フランスに渡り本場のフレンチを学び、現地の三ツ星レストランで経験を積む。食材・味・見た目など、日本とは比べ物にならないフレンチの技を日本に持ち帰り2006年「マルメゾン」のシェフソーシエに就任。

2010年邸宅レストラン雅俗山荘の料理長、2014年ホテル阪急インターナショナルの総料理長に就任。メインダイニング「マルメゾン」や婚礼料理のほかホテル全体の調理部門の指揮を執る。



↓メニューなどの詳細は次頁をご参照ください↓

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: ^{まぶち えり} 馬淵 絵梨・^{いまや ゆうこ} 今屋 優子

〒530-0013 大阪市北区茶屋町 19-19 TEL: (06) 6377-3608 FAX: (06) 6377-5715

e-mail: e-mabuchi@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

■販売概要

【名称】 Cuisine Nature (キュイジーヌ・ナチュラル) ～自然の料理～

【販売開始】 2016年4月1日(金)

【料金】 デイナーコース 21,384円 (消費税・サービス料込)

【提供時間】 5:30p.m.～9:00p.m. (ラストオーダー)

*土日祝は3:30p.m.から

【提供店舗】 スペシャルティレストラン「マルメゾン」(ホテル25階)

【ご予約・お問い合わせ】 TEL: 06-6377-3648 (直通・お客様専用番号)



最後の仕上げは
お客様の目の前で。
少しの時間と遊び心で
生き生きとしたお料理に。

■キュイジーヌ ナチュラルCuisine Nature～自然の料理～ メニュー詳細

<Le Lac ～湖～>	キャビア エスカルゴの卵 エクルビス 青のり
<La Campagne ～畑～>	豆 フォワ・グラ ピーテンドリル
<La Mer ～海～>	海老 雲丹 昆布
<Le Printemps ～春～>	<small>あいなめ</small> 鮎並 春キャベツ マスタード
<La Terre ～大地～>	牛肉 ポム・ド・テール 山菜
<Le Bois ～森～>	<small>もみ</small> 樅の木 蜂蜜 バラ
<Le Pâturage ～牧場～>	仔羊 大蒜 玉葱
<Mignardises ～花車～>	タルト プティ・フルール ガトー グラス ソルベ
<“IKOI” ～憩～ >	カフェ 紅茶 アンフュージョン

※メニューは2か月ごとに変更いたします。 ※ランチコース(11,880円)もございます。

※フォワ・グラの産地はスタッフへお尋ねください。

参 考

■スペシャルティレストラン「マルメゾン」とは

ホテル阪急インターナショナルのメインダイニング。
パリ郊外に佇む古城「マルメゾン」の名を冠するドラマチックな
レストラン。

ホテル25階からの夜景も格別な店内は、ヨーロピアン調の
アンティークで彩られ、まるで晚餐会に足を運んだような
優美な空間が広がります。

1992年の開業以来、最高の味を追求する姿勢を守り続け
本格的なクラシカルフレンチを味わえると多くのお客様に愛され
続けています。レストランウエディングやご結納・お顔合わせなど
慶事にも相応しい非日常空間です。



アンティーク薫るマルメゾン店内

■ホテル阪急インターナショナルとは

ホテルに滞在することを「旅の目的」にする方へ向け
1992年に大阪・梅田・茶屋町に開業したラグジュアリー
ホテル。梅田駅すぐの交通至便な立地ながら、都心の喧騒
からかけ離れた“非日常空間”が広がります。

イタリア・トスカナ地方の貴族の邸宅をイメージし
贅を尽くした客室や、ヨーロッパから届いたアンティーク
の調度品が優雅な空間を演出。

万国共通で人々の心を和ませる「花」がホテルのテーマ。



左: ホテルのシンボル「アトリウムロビー」

右: ホテル外観

以上

※写真はすべてイメージです。