



報道機関各位
プレスリリース

2018年5月24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」が持つ可能性・美味・彩りをフレンチで
夏を迎える、「野菜づくし」のフルコース
岩塩で蒸しあげた夏野菜×鮑の旨味、赤ピーマンのデザートなど

2018年6月1日(金)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^{すがの しんいち})では、2018年6月1日(金)より、フレンチレストランにて、「野菜」づくしのフルコースを販売いたします。女性の支持が厚い“野菜”と“ホテルのフランス料理”から、「ご褒美ランチ」としてご利用いただきたいと考案。“野菜の饗宴”をテーマに、オードブルからデザートまで「野菜」を織り交ぜました。フレンチならではの技法で素材の魅力を引き出すレストランにて、夏の訪れをお楽しみください。



アミューズからオードブル、メイン、デザートまで「野菜」づくしのフルコース

- 期 間 2018年6月1日(金)～8月31日(金)
- 名 称 ランチコース「Jardin légumier ～ジャルダン・レギュミエ～」
※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フランス料理で味わえる。
 2. 「野菜」が持つ美味しさを、フランス料理の技法でアレンジ。
 3. 目でも楽しめる、彩り豊かな「野菜」たち。季節にちなんだ繊細なあしらいで。
- 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)
- 価 格 1名様 11,880円
- 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～>>

じゃがいも 玉葱 フロマージュ キャビア

飴色にソテーした玉葱と、じゃがいも、グリュイエールチーズを重ねて焼きあげました。存在感を放つキャビアとともに、心躍る幕開けを期待して。

• << Textures ～食感～>>

トマト キヌア 茗荷 ビーツ 鯛

湯剥きしたフルーツトマトをマリネし、茗荷のピクルス、アンチョビ、糸状に仕上げたビーツを飾って。ガラムマサラをアクセントに、シャキシャキとした野菜たちのハーモニーは夏の訪れを感じさせるひと品。

• << Jardin potager ～菜園～>>

とうもろこし 蓴菜 芽野菜 雲丹

舌触り滑らかなとうもろこしのムースの上に、蓴菜や芽野菜をトッピング。とうもろこしの甘味と、まろやかな雲丹で味わい豊かに。

• << Esprit ～エスプリ～>>

レンズ豆 枝豆 カダイフ ラングスティーヌ

サクサクとしたラングスティーヌのカダイフ※は、目の前で注ぐ濃厚な枝豆スープと相性抜群。ゆっくりと火入れしたレンズ豆はブイヨンの旨味を含ませて。

※小麦やトウモロコシなどでできた、極細麺状の生地のこと。

• << Saveurs ～味覚～>>

アーティーチョーク 夏野菜 海藻 蝦夷鮑

岩塩でじっくりと蒸しあげた数種類の夏野菜たちと、蝦夷鮑は目の前で取り分け。塩とレモンオイルで、素材本来の美味を。

※夏野菜：ナス、ニンジン、オクラ、丸ズッキーニ、アーティーチョーク、甘長とうがらし

• << Terre ～大地～>>

レタス いちじく 夏トリュフ 卵 牛肉

牛フィレ肉にレタスとベアルネーズソースを纏わせ、オープンでしっとりと火入れ。芳香なサマートリュフと味わう、クラシカルなひと皿。

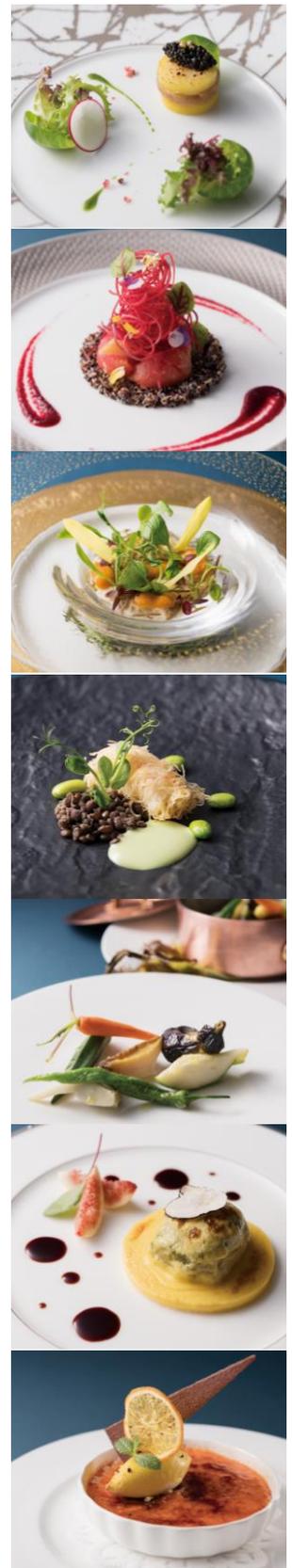
• << Douceurs ～甘美～>>

赤ピーマン かぼちゃ カソナード

オレンジで香りづけした、赤ピーマンをブリュレに。かぼちゃの自然な甘さが引き立つアイスは、胡椒がアクセント。

• << 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