― 帝国ホテル 大阪 開業25周年のファイナル企画 ― 「帝国ホテル 大阪 開業25周年記念 ガラディナー」開催！

大阪と東京の料理長が共演する美食イベント 2022 年3月13日（日）一夜限りで開催

株式会社帝国ホテル

2022年01月28日

帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）は、開業25周年のフィナーレを飾る特別企画として、2022年3月13日(日)に、帝国ホテル 大阪料理長 大浦栄一と東京料理長 杉本雄の初共演による美食イベント「帝国ホテル 大阪 開業25周年記念ガラディナー」を開催します。

大阪料理長　大浦 栄一

東京料理長　杉本 雄

帝国ホテル 大阪は開業25周年を迎えた2021年3月から、「四半世紀の感謝を込めて、心からのおもてなしを」をテーマに、さまざまな催事や宿泊・レストランプランをお届けしてきました。 今回はそのフィナーレにふさわしいイベントとして、一夜限りのガラディナーを実施します。

大浦は2017年の大阪料理長就任以来、5回にわたり、「美食の追求」と題し、季節に合わせた様々な素材を味わう美食会を開催してまいりました。今回は、2019年に東京料理長に就任しました杉本の料理を大阪で初めて披露するとともに、東阪のシナジーを最大限に発揮させ、帝国ホテルで受け継がれてきたフランス料理の魅力をご堪能いただける一夜限りの特別をお届けします。

当日は、料理に込めた想いや内容を料理長自らがご説明いたします。　旬の食材を使った料理や料理長のトーク、ペアリングワイン、生演奏と共に、五感で楽しむ優雅なひとときをお過ごしください。

「帝国ホテル 大阪 開業25周年記念ガラディナー」概要

【開催日時】 2022年3月13日（日） 18：30～21：30(予定)

【会　　場】 帝国ホテル 大阪 3階「孔雀の間」

【内　　容】 フランス料理フルコース

宴のプレリュード／ガレキャビア フォアグラ 檸檬

オマールブルー／デリケートに加熱し アルティショーのフォンダンと合わせて

赤貝／自家製フレッシュチーズと赤紫蘇香るジュレの取り合わせ

赤ワインヴィネガーをアクセントに

黒鮑／ほうれん草を練り込んだフイユテ ほろ苦い肝ソース

アーモンドクリームを添えて

和牛／藁の香りをまとったサーロイン 古典的ソースベアルネーズを

和のテイストで

柑橘／果肉とジュレ 軽やかなクレームグラッセ ハーブを香らせて

黒トリュフ／軽く仕上げたヘーゼルナッツ香るミルクチョコレート

黒トリュフをふんだんにあしらって

カフェ 小菓子

【料　　金】 お一人様40,000円

※お料理・お飲物・お土産付。サービス料・消費税込。

※男性はジャケット着用をお願いいたします。

※お席はプライベートテーブルをご用意いたします。

※12歳以下のお子さまおよび乳幼児同伴の方はご遠慮ください。

＜両料理長のプロフィール＞

●大阪料理長　大浦栄一（おおうら　えいいち）

1964 年(昭和39年)生まれ

1983 年の入社以来、帝国ホテル　東京の各レストランや宴会調理を担当、上高地帝国ホテルや帝国ホテル　大阪での勤務も経験し、帝国ホテル　東京「ユリーカ」、「パークサイドダイナー」のシェフを務め、フランスの「フォーシーズンズホテル　ジョルジュサンク　パリ」で研修を受ける。
帝国ホテルで開催されたフェアにおいて、フランスのレストラン「レ　クレイエール」や「ミシェル　ブラス」、「アルページュ」、「ラムロワーズ」、「プレ　カトラン」、「ホテル　クリヨン」、「ホテルリッツ」など、フランスの名だたる有名店・ホテルの料理人らと交流・研鑽を積み、2017年4月に第4代大阪料理長に就任。

●東京料理長　杉本雄（すぎもと　ゆう）

1980 年（昭和55年）生まれ

1999 年に料理人としてのキャリアを帝国ホテルでスタートさせた後、2004 年に退社して渡仏。帰国までの約13年間、フランスを中心とした欧州で研鑽を積む。
フランスでは、1835年創業の歴史あるホテル「ル・ムーリス」にて、ヤニック・アレノ氏、アラン・デュカス氏という名料理人のもとでシェフを務め、同ホテルのメインダイニング（3つ星）では責任者の役割を担う。2019年4月に第14代東京料理長に就任。