



報道機関各位
プレスリリース

2018年2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

【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
《春の新作》野菜づくしのフルコース

2018年3月1日(木)より 25階 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 19-19 総支配人:菅野 伸一)では、2018年3月1日(木)より、25階のフレンチレストランにて、「野菜」をメインとしたフルコースを販売いたします。

根強い“野菜人気”と“ホテルのフランス料理”というキーワードから、女性の「ご褒美ランチ」にご利用いただきたいと考案。“野菜の饗宴”をテーマに、フレンチならではの手法で野菜の魅力を引き出した正統派フレンチレストランの新作メニュー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」がメインのフルコース

- 期間 2018年3月1日(木)～5月31日(木)
- 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を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ひ。
- 時間 11:30～14:30(ラストオーダー) ※土日祝は15:30まで
- 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・お客様専用番号)

※写真はすべてイメージ。※表記の価格は消費税・サービス料込。

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・馬淵 絵梨
 〒530-0013 大阪市北区茶屋町 19-19 TEL: 06-6377-3608 FAX: 06-6377-5715
 e-mail: m-tsutsui@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真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 *

<参考資料>

■コース内容 「Jardin légumier ~ジャルダン・レギュミエ~」

・ << Commencement ~始まり~>>

アスパラガス アルガン ガリアーノ キャビア

パスタに見立てたアスパラガスは、バニラが香るクリームとご一緒に。
仕上げはアルガンオイルを数滴。
そっと飾られたキャビアとともに、心躍る幕開けを期待して。

・ << Textures ~食感~>>

山菜 キノサヤ ピサンリ きより 細魚

シャキシャキと奏でるリズムが心地よい、約 10 種類の野菜たち。
山菜はコンソメ風味の揚げ浸しで優しい味わいに。
リボン状にあしらわれた細魚は、燻製で香りづけ。

・ << Jardin potager ~菜園~>>

カリフラワー 芽野菜 ミモザ 才巻海老

カリフラワーのムースの上には、春先に開花を迎える「ミモザの花」に見立てた
ポイルドエッグと芽野菜をトッピング。
濃厚なカリフラワーの味わいと海老のアクセントが調和した一皿。

・ << Esprit ~エスプリ~>>

キャベツ 茸 ショーゾン

フランス料理ならではのエッセンスを加えた半円型の小ぶりのパイの中には
ソテーしたキャベツとベーコンを詰めて。
目の前で注ぐ濃厚なキャベツのスープとの相性も抜群。

・ << Saveurs ~味覚~>>

筍 ラタトゥイユ カネロニ メバル

香草香るラタトゥイユを詰め込んだカネロニや、ブーケに見立てたリーフレタスを
添えて。筍のパウダースノーやラヴィゴットソースなどで味わって。

・ << Surprise ~驚き~>>

トマト ジャガイモ 空豆 オックステール

トマトを丸ごと使った驚きを。上にはトマトフォンデュをトッピングするなど
トマトを随所で味わうなか、口の中でほどけるオックステールがお目見え。
仕上げはお肉の旨味が凝縮されたジュドブッフ※を。 ※ジュドブッフ：肉の煮汁

・ << Douceurs ~甘美~>>

青豆 ルバーブ モンブラン

鮮やかなグリーンが目立つ、グリーンピースを使ったモンブラン。
ルバーブのタルトには口溶け軽やかなパルフェグラスセをのせ、
グリーンピースクリームを絞って。

・ << IKOI ~憩~>>

カフェ 紅茶 アンフュジョン



* * *

◆スペシャリティレストラン「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、晩餐会に出席したような高揚感と
優雅なひと時が流れます。

以上