

報道関係各位

守口ロイヤルパインズホテル
「料理長フェア2009」開催
～総料理長 浦野敏一が極めた、スペシャルフレンチフルコース～

守口ロイヤルパインズホテル(大阪府守口市 支配人 友永三湯紀)では、2009年2月27日(金)、宴会場にて「料理長フェア2009」を開催いたします。

昨年も開催し好評をいただいた料理長フェア。今回は、総料理長浦野敏一が「地産地消」をテーマに、守口大根や門真蓮根など地元で採れた伝統野菜や、自らが現地に赴き厳選した豪華食材を使った数々の料理をお届けします。また、会場内に可動式のキッチン「パフォーマンスキッチン」を設置し、スクリーンに映し出す調理風景をライブでご覧いただき、臨場感溢れる演出もお楽しみいただけます。ここ守口ロイヤルパインズホテルでしか味わうことの出来ない、至高のフレンチコースを、ピアノとジャズクラリネットによる優雅な調べと共に楽しみください。

■名 称：料理長フェア2009
～総料理長 浦野敏一が極めた
スペシャルフレンチフルコース～

■開催日：2009年2月27日(金)

■時 間：7:00P.M.～9:00P.M.
(受付6:30P.M.～)

■会 場：守口ロイヤルパインズホテル
2階宴会場「ロイヤルプリンス」

■料 金：1名さま ￥26,000
※料金には、お料理、お飲物、
サービス料・税金を含む

■予 約：守口ロイヤルパインズホテル 宴会予約係 TEL. (06)6994-1118(直通)



【ホテル DATA】

名称:守口ロイヤルパインズホテル(旧守口プリンスホテル)／開業日:1985年10月2日／事業主:ロイヤルパインズ株式会社／所在地:大阪府守口市河原町10-5
京阪電車守口市駅直結／主要施設:客室175室、レストラン&バー7店舗、宴会場12室、チャペル、神殿、写真室、美粧室、駐車場／グループホテル:和歌山マリーナシティロイヤルパインズホテル(和歌山県)、浦和ロイヤルパインズホテル(埼玉県)
オフィシャルサイト:<http://www.royalpines.co.jp/moriguchi>



■本リリースに関するお問合せ■

守口ロイヤルパインズホテル 企画部 木谷または岸
TEL. (06)6994-1111(代表) E-mail mrph-kikaku@royalpines.co.jp

守口ロイヤルパインズホテル

料理長フェア 2009

総料理長 浦野 敏一が極めた、スペシャルフレンチフルコース

■日時：2009年2月27日(金) 7:00PM.~9:00PM.(受付6:30PM.~)

■会場：2F宴会場「ロイヤルプリンス」 ■料金：1名さま 会員 ¥25,000 一般 ¥26,000

※料金には、お料理、お飲み物、サービス料・税金が含まれております。

豪華
全11品

今、ここでしか味わえない、
スペシャルフレンチフルコース。

※記載のメニューは、食材の都合により内容を変更場合がございます。あらかじめご了承ください。

menu

- ◇黒潮で獲れた鮮魚のカルパッチョ 柚子の香り
- ◇活オマール海老のサラダにたらば蟹のフレッシュタルト添え
バニラ風味の帆立貝のソースで
- ◇大あさりのコンソメスープ バジリコの香り
百合根・うすいえんどう豆を添えて
- ◇活黒アワビのステーキ 地元守口産木の芽の香りを添えて
- ◇熊野灘の活伊勢海老黄金焼き ほうれん草添え
- ◇お口休めの氷菓子
- ◇特選黒毛和牛フィレ肉とフレッシュオウグラのフランベ
なにわ守口の伝統野菜添え 香り高きトリュフのソースで
- ◇季節野菜の取り合わせ
- ◇デザート
- ◇コーヒーとパリ風小菓子
- ◇パン



守口ロイヤルパインズホテル
総料理長 浦野 敏一(うらの としかず)



黒潮で獲れた鮮魚のカルパッチョ
柚子の香り



活黒アワビのステーキ
地元守口産木の芽の香りを添えて



特選黒毛和牛フィレ肉と
フレッシュオウグラのフランベ
なにわ守口の伝統野菜添え
香り高きトリュフのソースで



大あさりのコンソメスープ
バジリコの香り
百合根・うすいえんどう豆を添えて



熊野灘の活伊勢海老黄金焼き
ほうれん草添え



**自然の恵みに
感謝の気持ちを持って。**

総料理長 浦野は、くまむら球磨村出身。
熊本県の南部に位置するこの村は、
日本三大急流の一つ球磨川が村の中央を
流れる、山林に囲まれた自然豊かな山村
です。そんな中で、日本の四季や自然の
恵みを肌で感じながら幼少時代を過ご
したせい、浦野は食材にこだわります。
また、食材そのものはもちろん、生産
者・土地・天候などその食材を育てた
全てのものに感謝の気持ちを忘れず、
常に思いやりを持って料理しています。
今回の料理長フェアは、「地元の伝統野
菜をもっと知ってほしい」という浦野の
想いから、地元で作られたものを地元の
人々が食すという意味の「地産地消」が
テーマです。

守口大根や門真蓮根など、地元で採れた
伝統野菜をふんだんに使ったメニュー
や、浦野自らが現地に赴き厳選した
豪華食材など、ここ守口ロイヤルパインズ
ホテルでしか味わうことの出来ない、至高
のフレンチフルコースをご堪能ください。

**素材本来の味を
生かし、引き立てる。**

素材を生かし、バランス良く組み合わせ
た料理は健康にも良く、日本人の味覚
にマッチするからでしょうか、これまで
幅広い世代のお客さまから支持され、
日々、「おいしかったよ!」という言葉が
届いています。

総料理長 浦野が創る、熱い想いが込
もった料理の数々にご期待ください。



守口ロイヤルパインズホテル
総料理長 浦野 敏一(うらのとしかず)
社団法人 日本エスコフイ協会 正会員
トック・フランシュ国際倶楽部 会員
社団法人 大阪司厨士協会 理事



パフォーマンスキッチン

会場内に設置したオープンキッチンでシェフが実際に調理し、出来たての料理を皆さまに召し上がっていただく、ご婚礼やご宴会で人気の演出です。

そのパフォーマンスキッチンが当フェアに登場。
当日は、会場内に大きなスクリーンを設置し、シェフの手元をクローズアップ。調理風景をご覧いただけます。フライパンから上がる炎や普段は見ることのできないプロの技に目が離せません。
この臨場感溢れる迫力満点のパフォーマンスキッチンで、守口ロイヤルパインズホテル自慢の料理を舌だけでなく、音や香りでもお楽しみください。

ピアノ & クラリネット演奏

浜崎明子と滝川雅弘がコラボレーション。
お食事しながら生演奏を楽しむ、優雅なひと時をお楽しみください。

■ Piano & Vocal 浜崎 明子 Akiko Hamasaki
Jazzy なピアノに乗せたドライな歌声は定評があり、問いかけるような演奏スタイルは、聴く人を魅了します。

■ Jazz Clarinet 滝川 雅弘 Masahiro Takigawa
大阪の誇る、モダン・クラリネット奏者。日本でも数少ないジャズ・クラリネット奏者として、21世紀を担うひとりである。



Piano & Vocal
浜崎 明子



Jazz Clarinet
滝川 雅弘

ワインセレクト

当日はウエルカムドリンク、乾杯用スパークリングワインをご用意いたします。
また、料理にあったワインをお選びし、グラスセットにてご用意させていただきます。

シェフソムリエ
溝口 良一

