

報道関係各位

守口ロイヤルパインズホテル
五感で楽しむ「料理長フェア」開催
メイン料理は、なにわ伝統野菜、大阪ウメビーフを使い、
地元“大阪”にこだわった一皿

守口ロイヤルパインズホテル(大阪府守口市 支配人 重富真人)では、2009年11月6日(金)、宴会場にて「料理長フェア ～ピアニスト山城裕子氏を迎えて～」を開催いたします。

季節や産地の見極めを含め素材に徹底的にこだわる総料理長浦野敏一が、熊野灘沖で獲れた伊勢海老や活鮑、真鱈白子、甘鯛などの旬魚、守口大根をはじめとする守口産の野菜や大阪ウメビーフなど地元“大阪”をテーマにした食材を厳選し、その食材が持つ本来の味をより引き立てる調理法でオリジナルフランス料理をお届けします。そして、国内およびドイツで活躍中のピアニスト山城裕子氏を迎え、華麗な演奏をご堪能いただきます。最高の音楽と最高の料理を五感でお楽しみください。

- 名 称：料理長フェア ～ピアニスト山城裕子氏を迎えて～
- 日 時：2009年11月6日(金) 7:00P.M.～9:00P.M.(受付6:30P.M.～)
- 会 場：2階宴会場「ロイヤルプリンス」
- 料 金：1名さま ￥20,000
※料金には、フランス料理、フリードリンク、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(受付 9:00A.M.～6:00P.M.)

総料理長 浦野敏一(うらの・としかず)

熊本県出身。社団法人 大阪司厨士協会理事、社団法人
日本エスコフィエ協会正会員、トック・ブランシュ国際倶楽部会員。



ピアニスト 山城裕子(やましろ・ゆうこ)

鳥取県出身。1999年渡独。2002年国際音楽コンクール3位、
2003年マリー・シュラン国際音楽コンクールプロフェッショナル
ヴィルトゥオーゾ部門第1位。ドイツ国立管弦楽団来日ツアーでは、
ソリストとして活躍。



■メニュー

◇前菜

香ばしく焼き上げた松葉蟹とパパイアのキッシュ

海の幸のカクテル ほのかな潮の香り

天然平目と生雲丹の蕪包み 和歌山古座川ゆずの香り

冷たいオマール海老のクリームスープとキャビアのハーモニー

マスクメロンと北海道産しばれ生ハムの出会い

サーモンの燻製大理石仕立て 赤い宝石を彩ったクレソンソースで

◇熊野灘の活伊勢海老と秋野菜のマリアージュ アボカドオイルのオーロラソースで

◇真鱈白子と百合根のムース・トリュフの三重奏

◇活鮑と松茸のムニエルに赤甘鯛とキウイフルーツのグラタンを添えて

◇柿のグラニテ

◇大阪ウメビーフのグリエ 地元守口産旬の野菜を添え ハーブとマスタードと共に

◇パンナコッタのスープ仕立て バニラアイス添え

◇コーヒー

◇パン



【ホテル DATA】

名称: 守口ロイヤルパインズホテル / 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 マーケティング部 木谷または岸

TEL. (06)6994-1111(代表) E-mail mrph-kikaku@royalpines.co.jp