

2024年8月29日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

数々の受賞歴を持つシェフが2店舗の料理長に就任！
日本一に輝いたパティシエと仕上げる
「就任記念スペシャルディナー」を販売
販売期間：2024年9月1日(日)～9月28日(土)

株式会社ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1：代表取締役社長 伊勢正文）は、川本 善広（かわもと よしひろ）が新たにフレンチレストラン「フルーヴ」と鉄板焼「季流」の2店舗の料理長に就任したことを記念して、2024年9月1日(日)から9月28日(土)の期間限定でフレンチレストラン「フルーヴ」にてスペシャルディナーコースを提供いたします。また、9月29日(日)にフレンチレストラン「フルーヴ」、11月24日(日)に鉄板焼「季流」にて就任記念のイベントを開催いたします。

この度、2店舗のシェフに就任した川本は、「ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」の世界大会3位の実績を持つ実力派シェフです。一皿の調和・味のバランスにこだわり、厳選した食材の本来の味を生かしてフレンチの技法でさらに味わい深く仕上げます。

今回の就任記念スペシャルディナーのメインディッシュは「七谷鴨^{ななたにかも}のロースト フィナンシエール風赤ワインのソース」。川本が自ら足を運び選んだ七谷鴨^{ななたにかも}は、京都の自然の中で飼育環境や飼料にこだわり育てられた高い品質を誇る合鴨で、旨味が濃くジューシー、脂も甘いことが特長です。その鴨肉のローストに、フォアグラやトリュフを使用した芳醇な赤ワインソースを添えて、肉の深みをお楽しみいただける一皿に仕上げました。前菜や魚料理にも、鮑や鰹・オマール海老といった食材を使用しており、それぞれの素材の旨味と調和をご堪能いただけます。

さらに、コース料理のデザートは本年開催された国際コンクールの日本予選で優勝を果たしたパティシエ藤野みさが手がけます。実際にコンクールで受賞した作品であるキャラメルマキアートのグラスデザートをアレンジした一品で、コースの締めくくりをより華やかに演出します。



フレンチレストラン「フルーヴ」・鉄板焼「季流」
料理長 川本 善広（かわもと よしひろ）
パティシエ 藤野（ふじの） みさと

七谷鴨のロースト
フィナンシエール風
赤ワインのソース

詳細は以下の通りです。（価格には税金・サービス料が含まれております。）

シェフ川本 就任記念スペシャルディナー 概要

販売期間：2024年9月1日(日)～9月28日(土)

平日 17:30～21:30 (L.O.20:00)

土日祝 17:00～21:30 (L.O.20:00)

提供場所：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

販売価格：お1人様 24,000円

ご予約：WEBまたはお電話にて承ります。

TEL 06-6347-1437 (直通)

URL <https://www.granvia-osaka.jp/restaurant/fl/04/001464>

※4日前までの要予約。

食材の在庫次第でご用意可能ですので、お問い合わせください。

◆メニュー内容

- ・ミモレットチーズのグージェール
- ・毛蟹のエフィロッシュ キャビアのクネル
- ・鮑とグリーンアスパラガスの炭火焼き
- ・鱧とラングスティヌのクーサン
- ・オマール海老とキノコのフリカッセ
- ・七谷鴨のロースト フィナンシエール風赤ワインソース
- ・パティシエ藤野が手がけるキャラメルマキアートのデザート
- ・食後のお飲み物



川本 善広 (かわもと よしひろ) について



2001年ホテルグランヴィア大阪に入社。

2014年9月に東京で行われた「第48回ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ジャポン」において優勝し、その後日本代表として臨んだフランス・パリでの世界大会で、第3位を獲得しました。

【主な受賞歴】

第5回エスコフィエフランス料理コンクール決勝 ファイナリスト

第46回ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ジャポン2012 準優勝

第47回ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ジャポン2013 3位

第48回ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ジャポン2014 優勝

第48回ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・インターナショナル 3位

パティシエ 藤野 (ふじの) みさとについて



2015年ホテルグランヴィア大阪に入社。

2024年4月に開催された国際コンクール「The Pastry Queen」の日本予選において優勝しました。

【主な受賞歴】

第12回 キリ クリームチーズコンクール ジュニア部門 最優秀賞

ジャパン・ケーキショー東京 ピエス・アーティストック部門 (アメ細工) 金賞

第61回西日本洋菓子コンテスト ピエスモンテ (アメ細工) 部門 農林水産大臣賞・
ドーバー洋酒貿易杯・最優秀賞

ジャパン・ケーキショー東京 味と技のピエスモンテ部門 (アメ細工) 大会会長賞

The Pastry Queen 日本予選 2024 優勝

2店舗にて就任記念イベントも開催！

◆南アフリカのワインとのマリアージュを楽しむ『美食の饗宴～ジャーニーズ エンド～』

開催場所：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

開催日：2024年9月29日(日)

価格：お1人様 24,000円

URL <https://www.granvia-osaka.jp/event/000181>

◆『ガストロノミーの夕べ ～料理長 川本とパティシエ 藤野が手掛ける鉄板焼スペシャル～』

開催場所：19階 鉄板焼「季流」

開催日：2024年11月24日(日)

価格：お1人様 40,000円

URL <https://www.granvia-osaka.jp/event/000187>

JR西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR西日本ホテルズでは、全国のJRホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JRホテルメンバーズ』と、JR西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTERポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは、対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記のQRコードよりご覧ください。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア大阪マーケティング部 TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

担当者名 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp / 田中 七瀬 E-mail: n_tanaka@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 レストラン予約センター TEL：06-7664-1221 (10:00-19:00)

株式会社ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号

TEL: 0570-06-1235 (ナビダイヤル) FAX: 06-6344-1130

<https://www.granvia-osaka.jp>

© 2024 HOTEL GRANVIA OSAKA All rights reserved.