

2012-031  
2013年1月21日**2月3日グランドウエディングフェアで、5名のスターシェフによる夢のコラボ・ウエディングメニュー  
「パルフェ タムール Parfait Amour」の一口試食会を開催**

JAL ホテルズの8ホテルだけで堪能できる至極のフルコースを要チェック



大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋、総支配人:ジャン W マーシャル)では、昨年12月より販売している、夢のコラボ・ウエディングメニュー「パルフェ タムール」を、2013年2月3日(日)に開催されるグランドウエディングフェアで一口試食会を行い、皆様にご披露いたします。

JALホテルズ(本社:東京都品川区東品川、代表取締役社長:マルセル・ファン・アルスト)とCHEF-1の共同開発による「パルフェ タムール」は、ジャンルを超えて集結した5名のスターシェフが「永遠の愛」をテーマに、冷前菜、温前菜、プリモピアット(前菜後の第一皿)、魚料理、デザートをそれぞれ担当し、メインの肉料理を各ホテル料理長が担当する全6品を基本としたウエディングコースメニューです。2013年4月1日(月)以降の披露宴を対象に、JALホテルズ8ホテルで同時展開をしています。

「パルフェ タムール」第一弾は、新しいコンセプトのウエディングコースメニューとして、日本中の食通のお客様にご好評いただきました。第二弾となる今回は、西麻布「マリオ・イ・センチエリ」オーナーでテレビやCMなど多方面で活躍中のマリオ・フリットリ氏が、プリモピアットを担当。また、日本人初の三ツ星レストラン・パティシエとしても有名な恵比寿「トシヨロイツカ」オーナー 鎧塚俊彦氏がデザートを担当するなど、新たに2名の有名シェフが参加いたします。その他、冷前菜は、恵比寿「賛否両論」の笠原将弘氏が、温前菜は「ホテル日航東京」の調理顧問河合隆良氏、魚料理は、料理の鉄人でもお馴染みの東京・青山「ラ・ロシェル」坂井宏行氏がそれぞれ担当し、スターシェフ5名が永遠の愛を誓う日にふさわしい夢のコラボ・ウエディングメニューに仕上げました。メインディッシュの肉料理は、それぞれのホテルのシェフが担当し、ホテル日航大阪では、宴会料理長 小西太郎が担当しています。

本メニューを申し込んだカップルには、シェフによる料理メニュー紹介DVDを披露宴で上映いただけるサービスをご用意しております。おふたりの門出を祝う至極のフルコースで、心に残るウエディングを叶えます。

■パルフェ タムールに関して詳細は、JALホテルズ、ホームページをご覧ください。

<http://www.jalhotels.com/jp/parfaitamour/>

## ■ ホテル日航大阪 グランドウエディングフェア 概要

日時：2013年2月3日（日）10：00～18：00

ウエディングの全てがわかる半年に1度の総合ウエディングフェア。

模擬挙式やドレスの試着はもちろん、料理、引出物などの展示、人気の演出もご覧いただけます。

ウエディング試食会（2名様¥3,000 サービス料・税金込み）には30周年記念メニューをご用意。

展示会場ではパルフェ タムールの一口試食会を開催いたします。

お客様からのお問い合わせ先 ホテル日航大阪 ウエディングサロンまで 直通TEL.06（6244）0002

## 【ホテル日航大阪について】

開業：1982年（昭和57年）9月4日

所在地：542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3

アクセス：地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅⑧号出口直結

施設紹介：地上32階、地下4階

客室数635室、料飲施設10店舗、大小13の宴会場、チャペル、エステティックサロンなどを備える総合施設。昨年チャペル全面リニューアル、レディースルーム、エステティックサロンを新設しました。

ホテル日航大阪公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>

本件に関するお問い合わせ先：

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 おにむら 鬼村 知恵・金本 和恵

〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3

直通 TEL. 06(6244)0747、直通 FAX.06(6244)0748 <http://www.hno.co.jp>

■『パルフェ タムール』メニュー詳細

肉料理を除く画像は <http://www.jalhotels.com/jp/parfaitamour/pr/> よりダウンロードしていただけます。

 <p>冷前菜 笠原 将弘 シェフ 「幸福祝菜～海の貴婦人からの贈り物～」</p>		<p>東京で最も予約が困難と言われる人気和食の恵比寿「賛否両論」オーナーシェフ 笠原将弘</p> <p>腰が曲がるまでふたりで手を取り合ってほしいという願いをこめてオマール海老をつかった冷前菜「幸福祝菜（こうふくしゅくさい）～海の貴婦人からの贈り物～」</p>
 <p>温前菜 河合 隆良 シェフ 「ホタテとフォアグラのマリアージュ 五色のパールをまとい」</p>		<p>ナチュラル フレンチ キュイジーヌで名高く天皇陛下主催の晩餐会を手がけたホテル日航東京の調理顧問 河合隆良</p> <p>相性のよい帆立貝とフォアグラを新郎と新婦に見立てた温前菜「ホタテとフォアグラのマリアージュ 五色（ごしき）のパールをまとい」を考案</p>
 <p>プリモピアット マリオ・フリットリ シェフ 「パスタ・フリーチェ ホロホロ鳥とポルチーニのラグーとともに」</p>		<p>西麻布「マリオ・イ・センティエリ」オーナーで、テレビやCMなど多方面で活躍中のマリオ・フリットリ</p> <p>相思相愛の象徴であるホロホロ鳥を使用したプリモピアット「パスタ・フリーチェ ホロホロ鳥とポルチーニのラグーとともに」</p>

 <p>魚料理 坂井 宏行 シェフ 「エメラルドポワソン 和が薫るコキュアージュソース」</p>		<p>フレンチの鉄人であり、「ラ・ロシエール」のオーナーシェフ 坂井宏行</p> <p>“和み”と“日本”を感じさせる魚料理「エメラルドポワソン 和が薫るコキュアージュソース」</p>
 <p>肉料理 ホテル日航大阪 小西 太郎 宴会料理長 「牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース 歓びの黄色いブーケを添えて」</p>		<p>赤ワインソースで、お二人の情熱のカラーを表現、夫婦円満、和(輪)をイメージした淡路島産玉ねぎのクリスピーを添えています。</p> <p>歓びのカラーの象徴といわれる黄色の花のプチブーケを飾り、ホテル日航大阪からのお祝いの気持として心をこめてお贈りします。</p>
 <p>デザート 鎧塚 俊彦 シェフ 「ショコラ・ド・アムール」</p>		<p>日本人初の三ツ星レストラン・パティシエとしても有名な恵比寿「トシヨロイツカ」オーナー 鎧塚俊彦</p> <p>太陽のような愛を表現したショコラのデザート「ショコラ・ド・アムール」と、永遠の愛を誓う日にふさわしい夢のコラボ・ウェディングメニューに仕上がりました。</p>