

2013-033

2013年11月26日

【ホテル日航大阪】

映画「武士の献立」公開記念タイアップ企画 日本料理「弁慶」が映画にちなんだ特別会席料理を販売

予約先着 50 名様には、映画鑑賞券プレゼントも。



(C) 2013「武士の献立」製作委員会

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）の日本料理「弁慶」では、今冬公開の日本映画「武士の献立」〔配給：松竹、12月14日（土）から全国公開〕とタイアップした会席料理（昼会席¥4,500、会席¥11,000 いずれも税込・サービス料10%別）を、公開に先駆けて12月1日より1月31日まで提供いたします。

映画「武士の献立」は、2010年に公開された『武士の家計簿』に続く江戸時代の加賀藩に仕えた武士をユニークな切り口で描く時代劇で、「料理無言抄」という当時のレシピ集を書き残した実在の包丁侍、舟木伝内と安信親子、その家族を描いたユーモア溢れるヒューマンドラマとして公開前から話題を呼んでいます。

日本料理「弁慶」では、今回「全国味めぐり 北陸フェア」を開催するにあたって、日本料理を通じて金沢の食文化や伝統野菜を紹介しようと、年末公開の話題作「武士の献立」の舞台 金沢の郷土料理を盛り込んだ会席料理のご提供に至りました。料理長の高島稔が、石川県の郷土料理として代表的な治部煮を地鶏や合鴨で、また、能登の天然調味料“いしり”を使った「いしり鍋」、いとこ煮など、主人公舟木父子が綴った如く、健康を考えた栄養価、素材を生かす調理法をご用意いたします。

尚、今回のタイアップ料理販売につきましては、ご予約先着 50 名様に映画鑑賞券をプレゼント、また、映画鑑賞券の半券のご提示で10%割引優待をご用意する特典もご用意しています。

【「武士の献立」映画情報】

君主とその家族の食事をまかなう役割を担うことから「包丁侍」と呼ばれた武士の料理人の家に嫁いだ娘が、夫や家族と絆を深めていく姿を描くヒューマンドラマ。御算用者（経理係）として藩に仕えた「そろばん侍」の家族生活を描いた「武士の家計簿」（2010）に続き、江戸時代の加賀藩を舞台に描くシリーズ第2弾。優れた味覚と料理の腕をもつが、気が強いために1年で離縁されてしまった春は、加賀藩の料理方である舟木伝内に才能を見込まれ、舟木家の跡取り息子・安信と再婚する。安信は料理が大の苦手な春は姑の満の助けも借りながら、夫の料理指南を始めるが……。春役は約8年ぶり映画主演となる上戸彩、夫の安信に高良健吾。監督は「釣りバカ日誌」シリーズの朝原雄三。

「武士の献立」会席概要：

提供期間：2013年12月1日（日）～2014年1月31日（金）

※昼会席は1月1日（元日）～8日（水）、

会席は12月19日（水）～25日（水）、1月1日（元日）～1月8日（水）を除きます。

メニューと提供時間：※販売価格は税金込み、サービス料10%別途

〔昼会席〕	11:30～14:30	〔会席〕	11:30～14:30、17:30～21:30
価格	¥4,600	価格	¥11,000
先付	南京いところ煮	前菜	烏賊このわた和え、芹胡麻和え、諸子甘露煮、 武利蕪寿し、くわい
造り	鱈昆布メ、子付け、煎酒	造り	鱈昆布メ、子付け、煎酒、甘海老、引下
焚合	地鶏治部煮、源助大根、すだれ麩	吸物	蟹真丈
焼肴	武利粕焼き	焚合	合鴨地部煮、加賀蓮根、すだれ麩
合肴	加賀蓮根挟み揚げ	焼肴	武利照焼き
替鉢	雲子玉地蒸し	合肴	いしり鍋
止	玄米御飯	酢物	雲子天婦羅
菓子	本日のデザート	止	季節の御飯
		水菓子	季節の果物

【日本料理 弁慶について】

純和風とモダンを美しく調和させた洗練の空間。御堂筋に面し、四季の移ろいを楽しみながらゆったりとお召し上がりいただける、唯一の日本料理レストラン。素材に吟味を尽くし、趣向豊かに盛り付けた会席料理をご用意しています。本年10月より、備長炭の炭火焼で仕上げるブランド干物の一夜干しや富山産艶麗（えんれい）大豆の湯豆腐、京都京丹波赤卵の出し巻き、富山産こしひかりの釜飯や宍道湖産しじみ味噌汁など、料理長がひとつひとつの素材や、お米やその焼き方にまでこだわった「プレミアム和朝食」の提供をスタートしました。

座席数：108席（テーブル個室2室 / 掘ごたつ個室1室）

※土日祝日 終日全席禁煙・平日 分煙 ※朝食時間帯は全席禁煙

営業時間：朝食 7:00～9:30 昼食 11:30～14:30 夕食 17:30～21:30（LO 21:00）

直通電話：06-6244-2419



【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9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。全客室Wi-Fi完備。また、昨年チャペル全面リニューアルに続き、今夏、スカイバンケットルームをリニューアル、大阪初オープンキッチン付きスカイバンケットルームが誕生。

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

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