

在日フランス商工会議所による豪華ディナーショーを開催

“ガラ・パーティー2022”一夜限りのスペシャルメニューを ロミュアル・ファスネ シェフと山口浩シェフが料理を担当。

～ワインの名産地、ブルゴーニュ＝フランシュ＝コンテ地域の魅力を味わう～

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社のグループ会社グランド・メゾン ホテルズ アンド リゾーツ株式会社（本社：神戸市、代表取締役：山口浩）が運営するフレンチレストラン「エ・オ<ベルナル・ロワゾー・スイニャテール>」（所在地：大阪府・天王寺）オーナーシェフ山口浩シェフが、ブルゴーニュ地方の名代として、11月に開催される在日フランス商工会議所による“ガラ・パーティー2022”の料理を担当します。

◆フランス文化を日本に伝える“ガラ・パーティー2022”◆

フランス商工会議所によるガラ・パーティーは、フランスの文化を日本の人々に伝えるため、1978年より毎年開催している盛大なディナーショー。今年はユネスコ世界遺産に認定された、ワインの名産地として名高い「ブルゴーニュ＝フランシュ＝コンテ地域圏」へ、来客の皆さまをご案内します。ブルゴーニュ＝フランシュ＝コンテは、美しい自然が広がり、由緒ある建築、遺跡、芸術と歴史に彩られた地域です。



◆一夜限りのスペシャルディナーを山口浩シェフが担当◆

ガラ・パーティーで提供する料理を担当するのは、フランスのジュラ県にあるレストラン「シャトー・デュ・モン・ジョリ」の総料理長 ロミュアル・ファスネ氏と、エ・オ<ベルナル・ロワゾー・スイニャテール>オーナーシェフ 山口浩。山口の師匠、ベルナル・ロワゾー氏亡き後の「ルレ・ベルナル・ロワゾー」の代表として手腕を振るうマダムロワゾーからブルゴーニュ地方の名代として大役を任せられました。パーティーでは、世界に誇る日本の繊細な美食文化とフランス料理の要素が詰まった、一夜限りの特別メニューを提供します。

ロミューアル・ファスネ



マティニョンのオープンから、ラ・トゥール・ダルジャンの厨房、アメリカやドイツの主要ホテルまで、世界中の第一線場で技を磨く。2004年にはMOF（国家最優秀職人章）を受賞、2006年にはミシュランガイド1つ星を獲得。2007年には「シャトー・デュ・モン・ジョリ」のオーナーシェフとなり、2009年からはボキューズ・ドール日本代表チームの指導も行い、毎年入賞を果たしている。

山口浩



フランス修行時代には、ブルゴーニュの名店「ラ・コート・ドール（現ルレ・ベルナル・ロワゾー）」でベルナル・ロワゾー氏に師事。大阪のレストラン「エ・オベルアール・ロワゾー・スイニャテュール」のオーナーシェフであり、神戸北野ホテルの総支配人・総料理長を務める。フランス共和国より「農事功労賞シュバリエ勲章」の叙勲をはじめ「現代の名工」「料理マスターズ」「黄綬褒章」等々受賞。

詳細

■東京 (<https://www.ccifj.or.jp/ja/evenements/calendrier/e/event/gala-tokyo-2022.html>)

<開催日時> 2022年11月11日（金） 18：00～ 約800名

<場所> セルリアンタワー東急ホテル「ボールルーム（地下2階）」

〒150-8512 東京都渋谷区桜丘町26-1

■大阪

<開催日時> 2022年11月8日（火） 18：15～ 約300名

<場所> スイスホテル南海大阪 大宴会場「浪華」

〒542-0076 大阪市中央区難波5-1-60



店舗概要

【店舗名】 エ・オ<ベルナル・ロワゾー・スイニャテュール>

【所在地】 大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43あべのハルカスダイニング14F

【お問合せ】 050-3188-6646

【URL】 公式サイト <https://e-o.jp/>

<このリリースに関するお問い合わせ／ご掲載用お問い合わせ>

広報担当／田川 TEL：078-272-1909（直通） FAX：078-230-1907

Email：j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp