

ミシュランスターシェフの期間限定スペシャルディナー メニュー決定

イタリア文化会館-大阪にご後援いただくことになりました。これを機に、秋には様々なコラボレーションプロモーションを予定しております。ご期待ください。



**OSAKA, 29 July 2016 - 2016年8月22日(月)~28日(日)に開催する
ミシュランスターシェフのコラボレーションディナーのメニューをお知らせいたします。**

Chef Roberto's Gala Dinner, August 22nd 2016 オープニング祝賀ディナー

イタリアンブレッドセレクト、自家製グリッシーニ、オリーブオイル
"クラシックスタイル"冷製トマトスープ
フレッシュバジル、薄くスライスしたトーストブレッド
アーティチョークの小さなタルト仕立て ホウレン草、セロリ、グリーンオリーブ
鯛の薄切り シトラス、キュウリ、カラスミクリーム、ロンバルディア産キャビア
ブラータのラビオリ"デルプリン" セミクックドトマト、マジョラム
片面から火を通した金目鯛 レモン風味のキノコ、ミント、フェネルシードクラッカー
牛フィレ肉のロースト、グリーンペッパーソース ポテトグラタン、ローズマリー、アンチョビ
パンナコッタ レッドフルーツ
コーヒーとビスコッティ
¥21,000 (グラスワイン5杯込み)

Chef Roberto's 6 Course Dinner Journey, August 2016
シェフロベルト特製 6 コースディナージャーニー

イタリアンブレッドセレクション、自家製グリッシーニ、オリーブオイル
シェフロベルトのアミューズ
アーティチョークの小さなタルト仕立て ホウレン草、セロリ、グリーンオリーブ
シーフードサラダ"シェフロベルトスタイル"
ブラータのラビオリ"デルプリン" セミクックドトマト、マジョラム
スズキ フェネルグラタン、オレンジ、ペピーオニオン、オレガノ
牛フィレ肉のロースト、グリーンペッパーソース ポテトグラタン、ローズマリー、アンチョビ
ズコット フィレンツェスタイルケーキ
コーヒーとビスコッティ

\16,360

Chef Roberto's 5 Course Dinner Experience, August 2016
シェフロベルト特製 5 コースディナーエクスペリエンス

イタリアンブレッドセレクション、自家製グリッシーニ、オリーブオイル
シェフロベルトのアミューズ
"クラシックスタイル"冷製トマトスープ
フレッシュバジル、薄くスライスしたトーストブレッド
鯛の薄切り シトラス、キュウリ、カラスミクリーム、ロンバルディア産キャビア
全粒粉のパスタシート スカンピ、シーフード、レモンプレザーブ
低温でじっくり火を通した豚肩肉 サマートリュフ、茄子のパルミジャーナ
パンナコッタ レッドフルーツ
コーヒーとビスコッティ

\12,360



スイスホテル南海大阪 (www.swissotel-osaka.co.jp) は、大阪で最も活気あふれる難波に位置し、ショッピング、娯楽、カルチャー、ビジネスの中心にございます。546 室のスイートルームを含む全客室から市街の素晴らしい眺望をお楽しみいただけます。地上 36 階の館内には、イタリア料理、日本料理、中国料理、スポーツバーを含む 7 つの料飲施設、スパ&フィットネス、18 の宴会施設などがございます。また、当ホテルは関西国際空港から鉄道でダイレクトにアクセス可能な唯一のホテルです。南海なんば駅の真上にそびえ立ち、JR・私鉄・地下鉄各線なんば駅へもすぐの距離にあります。

スイスホテル南海大阪

〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-60

Tel: 06-6646-1111 Fax: 06-6648-0331

Email: osaka@swissotel.com



プレスリリースの詳細につきましては、下記のマーケティング コミュニケーションズ担当者へお問い合わせください:

Tel: 06-6646-5009 Fax: 06-6646-5013

田中淳子 マルコム マネージャー Email: Junko.Tanaka@swissotel.com

中村梨奈 マルコム エグゼクティブ Email: Rina.Nakamura@swissotel.com

山本朗 マルコム コーディネーター Email: Akira.Yamamoto@swissotel.com