

<報道関係各位>

2019年9月17日

アートホテル大阪ベイタワー 鉄板焼 RURI 「ローラン・ペリエ シャンパーニュディナー」

～シャンパン×アート×9/29(肉の日)のコラボレーション～



アートホテル大阪ベイタワーは、2019年9月29日(日)「肉の日」に、20階 鉄板焼 RURI にて、1812年創立したシャンパンメゾンの名門ローラン・ペリエ とのコラボレーション企画「シャンパーニュディナー」を開催いたします。

ローラン・ペリエ ブランドアンバサダー フィリップ・ソーゼット氏による解説で、ローラン・ペリエの名刺とも呼ばれる「ラ・キューベ」や女性に人気の「ロゼ」、さらに素材の美味しさを味わうために開発された独創的で革新的な「ウルトラ ブリュット」、複数の秀逸なヴィンテージをブレンドした究極のプレステージシャンパンとして名高い「グラン シェクル」の4種が鉄板焼 RURI のお料理に合わせて登場します。

さらに特別企画として、フランス人アーティストのドミニク・ルトランジェ氏が4種のシャンパンにインスピレーションを得て制作した絵画作品の展示を行います。当日は、ドミニク・ルトランジェ氏による作品解説も予定しています。

9/29(肉の日)をシャンパンとアートで楽しむ特別企画。「シャパーニュ」をイメージした独創的な絵画を目でお楽しみ頂きながら、多彩なシャンパーニュと鉄板焼 RURI 料理長 深田和輝がお届けする鉄板焼ディナーの饗宴をお楽しみいただきます。

鉄板焼 RURI のあるフロア 20 階は、この度、改装を実施し、2019年10月1日(火)にリニューアルオープンいたします。本イベントは改装リニューアルに先駆けたプライベートです。アートな空間とローラン・ペリエの特別な世界観も合わせてお楽しみください。

「ローラン・ペリエ シャンパーニュディナー」概要

開催日：2019年9月29日（日）

開催時間：受付 18:00～18:30 ディナー 18:30～20:30 予定

開催場所：アートホテル大阪ベイタワー 20階 鉄板焼 RURI

料金：1名様 22,000円（税金・サービス料込）

定員：30名

※定員に達し次第締め切らせていただきます。※一部夜景をご覧いただけません。お席がございません。

予約・問合せ先：鉄板焼 RURI 06-6573-3145

【ローラン・ペリエ 概要】

ローラン・ペリエ社（1812年創業）：前会長のベルナール・ドゥ・ロナンクール氏が一代で家族経営におけるシャンパーニュ第1位の規模までにしたシャンパーニュメゾン。オーナー経営のもと、独創的なラインナップを持つメゾンである。ローラン・ペリエ社は英国王室と親交が深く1998年に「プリンス・オブ・ウェールズ」（イギリスの皇太子）の認証を受ける。2011年4月29日、ウェストミンスター寺院で行われたウィリアム王子とキャサリン・ミドルトンさんの結婚式の夜、バッキンガム宮殿にてチャールズ皇太子主催の晩餐会で、チャールズ皇太子御用達のアペリティフとして「ローラン・ペリエブリュット L・P マグナム」、デザート時には「ローラン・ペリエロゼ マグナム」が招待客に振る舞われている。ローラン・ペリエ社のスタイルは、「フレッシュ」「エレガント」「バランスのよい味わい」。ロバート・パーカー『ワインバイヤーズガイド』で最高得点である5つ星を獲得し、フランスでの人気はもちろん、現在160ヶ国以上に輸出され、フランス国内外の最高級レストランをはじめ、多くの文化人、世界のVIPご用達の最高品質シャンパーニュとして、広く愛されている。



【スペシャルゲスト】

ローラン・ペリエ ブランドアンバサダー フィリップ・ソーゼット氏 (Philippe Sauzedde)



1974年来日、都内フレンチレストランのソムリエ件支配人として勤務。

1982年 ミッテラン旧仏大統領来日時のフランス大使館主催晩餐会にて、昭和天皇、ミラン旧大統領夫人を含めたメインゲストのサービスを担当するという栄誉を得る。以降、日本において幅広くフランス料理、シャンパン、ワイン、チーズをはじめとした食文化を通じて、フランス文化の普及に努める。

1990年フランス政府より農事勲章・シエヴァリエ (Chevalier dans l'ordre du merite Agricole) を受章。

1996年 グランド・オードゥール・デ・カルヴァドス・フランス本部より日本大使に任命。1998年、1999年と2年連続最功労賞に選ばれる。

1999年 (有)エスプリフランスを設立。代表取締役として、パーティー・イベントのプロデュースやレストランでのサービス向上を目的とする研修セミナーを行うほか、株式会社 明治屋の仏商品 PR アドバイザーならびにワインクラブ顧問を務める。日本ソムリエスクール副校長ならびに講師を務める。

2000～8年 MHD ディアジオ モエ ヘネシー(株)の依頼を受け、ドン ペリニオン ブランド アンバサダー

2005年フランス政府より農事勲章・オフィシエ (Officier dans l'ordre du merite Agricole) を受章。

2011年 シャンパーニュ ローラン・ペリエ (Champagne Laurent-Perrier) の日本のブランドアンバサダーを務め、販売促進や、シャンパーニュセミナー、イベントなどのプロモーション活動を行っている。

所属団体/学会：日本シエン・デ・ロティス協会広報委員/フランス料理シェフ・ケーキシェフ協会会員/フランスチーズ鑑評騎士の会シエヴァリエ/ユー・ロ・ガストロノミー会員/アカデミー・ドゥ・カスレ タバリエオン/カナル協会日本支部会員/コマンドリ・ドゥ・ボルドーのコマンドゥール

【スペシャルゲスト】

ドミニク・ルトランジェ氏 (Dominique Lutringer)



フランス人アーティスト。青年期より日本文化に強い関心を持ち 1992 年に来日。動的な線とフォルムを持つカラフルな作品群から色味を抑えた作品群まで、平面作品を中心に多彩な制作活動を展開。近年は、日本伝統文化に見られるモダニティや自然観を組み込んだ作品を中心に制作。東京・大阪・スイス（バーゼル）などで個展の開催やワークショップ、イベント展示多数。

L'école supérieure d'art d'Aix-en-Provence (ESAAix) 美術学士



左から、「ラ キュベ」「キュベ ローズ」「ウルトラ ブリュット」「グラン シエクル」

【提供予定シャンパーニュ】

ローラン・ペリエ ラ キュベ (Laurent-Perrier La Cuvée)

ローラン・ペリエ ロゼ (Laurent-Perrier CUVÉE ROSÉ BRUT)

ローラン・ペリエ ウルトラ ブリュット (Laurent-Perrier ULTRA BRUT)

ローラン・ペリエ グラン シエクル (Laurent-Perrier GRAND SIÈCLE)

【メニュー】

【アミューズ】 マッシュルームとクリームチーズのムース パルマ産熟成プロシュートとパルメザンのガレットを添えて

【オードブル】 フランス産マグレ鴨の自家製スモークとフルーツのアンサンブル フォアグラのクレームブリュレと共に

【魚料理】 甘鯛と松茸のカルタファタ包み すだちの香り

【活オマールブルー】 活オマールブルーと白神あわび茸のプランチャ ソース・アメリカヌ スパイス香る金美人参のピュレを添えて

【ステーキ】 特選 A5 ランク飛騨牛フィレステーキ 旬の焼野菜 本わさび・トリュフ塩・燻製塩胡椒を添えて

【お食事】 ガーリックライス、赤出汁、香の物

【デザート】 和栗のモンブランと生姜のコンフィ カシスのソルベを添えて

【カフェ】 コーヒー

※食材の入荷都合により、一部メニュー変更する場合がございます。

【鉄板焼 RURI 料理長】

深田 和輝



大阪のホテルで修業後、渡仏。フランスの三ツ星レストラン「ル サンク (Le Cinq)」、「ジョルジュブラン (Georges Blanc)」を経験後、大阪、愛知のホテルの料理長を歴任。2018年3月、アートホテル大阪ベイタワー20階「鉄板焼 RURI」料理長を務める。お客様との対話を大切にし、フレンチの要素を取り入れた前菜など、厳選した旬の食材を愛情と真心を込めたお料理でのおもてなしに努めている。

【20階フロア・パーティールーム改装後イメージ パース】



左から、ホワイエ、パーティールーム

— 「アートホテル大阪ベイタワー」概要 —

【名称】アートホテル大阪ベイタワー

【所在地】〒552-0007 大阪市港区弁天町 1-2-1 TEL : 06-6577-1111 (代)

交通 : JR 大阪環状線「弁天町」駅北口 / 大阪メトロ中央線「弁天町」駅西口より連絡通路で直結
「新大阪駅」より電車で約 12 分、関西国際空港より電車で約 60 分

【開業日】2018年3月29日(木) リブランド開業

【階数】地上 51 階建

【客室】464 室 / 全 21 タイプ

【レストラン】レストラン 4 店舗、BAR 1 店舗、PASTRY 1 店舗

- 51 階 SKY BUFFET 51
- 20 階 鉄板焼 RURI / 割烹みなど / BAR LOUNGE TWENTY
- 2 階 CAFÉ & BRASSERIE O10
- 2 階 SARAS DELI & PASTRY

【館内設備】ロビー / フロント / 会議室 / 宴会場 / 無料 Wi-Fi 完備

【運営会社】株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント (東京都港区六本木 6-2-31 六本木ヒルズノースタワー14F)

【ご予約先】TEL : 06-6577-1111 (代) 公式 HP : <https://www.osaka-baytower.com/>

マイステイズ・ホテル・マネジメント : <http://corporate.mystays.com/>

マイステイズ・ホテル・グループ : <https://www.mystays.com/>

アートホテル

ビジネスや観光の拠点として、国内の主要都市でさまざまなライフスタイルイベントに対応するフルサービスホテル。結婚式・謝恩会・歓送迎会などの各種パーティやコンベンションなど、宴会・バンケットホールのほか、オールディダイニングやレストラン・カフェ・ベーカリーなどを備え、幅広いお客様にご利用いただいております。

※施設により付帯設備は異なります。

北海道①アートホテル旭川 青森②アートホテル青森、アートホテル弘前シティ 岩手①アートホテル盛岡 新潟②アートホテル新潟駅前、アートホテル上越 大阪①アートホテル大阪ベイタワー (空庭温泉 OSAKA BAY TOWER グループホテル)
福岡①アートホテル小倉 ニュータガワ 大分①アートホテル大分 (2019.4/1 新規運営開始) 沖縄①アートホテル石垣島