

報道関係者各位

2018年9月21日
ホテル・アゴラ リージェンシー堺

本格フレンチディナーとジャズを楽しむ 一夜限りの秋の晩餐会

総料理長晩餐会 ~French Cuisine & Music~

2018年11月2日(金)開催



ホテル・アゴラ リージェンシー堺（支配人：細田 武史 所在地：大阪府堺市堺区戎島町4丁45番の1 客室数：241室）は、2018年11月2日（金）に、本格フレンチディナーをジャズの生演奏と共に楽しむ、一夜限りの「総料理長 晩餐会 ~French Cuisine & Music~」を開催いたします。

長い歴史の中で世界中の多くのシェフ達によって磨き上げられ、親しまれてきたフランス料理。今回の晩餐会では、当ホテルの総料理長を務める 浦野 敏一がベーシックでありながらもオリジナリティに溢れたフランス料理のフルコースをご用意いたします。電灯が普及する前の時代を想像させるような暖かいキャンドルの灯りに包まれた空間で、本格フレンチとジャズの生演奏を楽しむ優雅な晩餐会です。

ジャズ サックス奏者の高木 敏朗氏のカルテットに艶やかな歌声を持つボーカリスト佐川 明子氏が加わり、ゲストにクラリネットのソリストで、堺親善アーティストとしても活躍する稲本 渡氏、3人による美しい演奏を心ゆくまでお楽しみください。

こだわりの本格フレンチと、ジャズとクラシックの融合。一夜限りのエレガント&ノーブルな空間で、豊かなお料理と音楽をゆっくりとご堪能ください。

ホテル・アゴラ リージェンシー堺は「Elegant & Noble たしなみごころを満たすアーバンホテル」のコンセプトのもと、歴史ある堺の街のランドマークホテルとして、地域の自慢となる施設を目指してまいります。

【本件に関するメディアからのお問合せ先】

株式会社アゴラ・ホスピタリティーズ

ブランドデザインチーム PR:長谷山・藤井・浦辺

Mail:pr@agorahospitalities.com TEL:03-3436-1860

◆ 総料理長 晩餐会 ~French Cuisine & Music~ 開催概要 ◆

日時：2018年11月2日（金） 19:00～21:00（開場 18:30）

会場：4階 ロイヤルホール

料金：1名様 ¥20,000（料理・ドリンク・サービス料・消費税込み）

料理：・人参のムースとダブルコンソメのジュレ 雲丹添え

- ・鴨のテリーヌ オレンジ風味
- ・フォワグラと海老のロワイヤル仕立て トリュフの香り
- ・平目のカルディナル風
- ・シャンパンのグラニテ
- ・鹿肉のポワレ ポワヴラードソース
- ・タルトタタンとバニラアイスクリーム
- ・コーヒー
- ・パン

※内容は変更になる場合がございます



◆ プロフィール ◆



総料理長 浦野 敏一

熊本県生まれ。ホテル・アゴーラ リージェンシー堺総料理長。旧守口プリンスホテル料理長、旧守口ロイヤルパインズホテル総料理長（現ホテル・アゴーラ大阪守口）を歴任。「食材に思いやりを持って調理をする」ことを真情とする。素材には季節や産地の見極めにこだわり、食材が持つ本来の味をどのように引き出すかを第一に考えている。アゴーラ・ホテルアライアンス関西2ホテルの統括総料理長も務めるなど後進の指導にも尽力している。



高木 敏郎 カルテット with 佐川 明子

高木 敏郎（サクソ）、市川 強（ギター）、奥崎ひさお（ベース）、岡野 正典（ドラム）のカルテットに、圧倒的な声量と艶のある高音のボーカル 佐川明子が加わり、ジャズスタンダードから洋楽ヒットまで親しみやすい楽曲でゲストを魅了。リーダー 高木 敏郎は、渡辺貞夫に師事。北野タダオ・アロージャズオーケストラ等に在籍し、ステイブ・ガッドやディジー・ガレスピーの来日公演でも共演。関西ジャズサクソのトッププレイヤーとして活躍している。



稲本 渡

堺親善アーティスト。大阪府堺市生まれ。幼児期より音楽とともに過ごし、オーストリア国立グラーツ音楽大学を最優秀で卒業。グラーツ国際音楽院講師も務めるなどその技術と音楽性は欧州各地高い評価を得ている。08年～11年、佐渡裕率いる兵庫芸術文化センター管弦楽団で活躍。京都御苑での奉納演奏をはじめ、映画「スープ・オペラ」では音楽家役で出演するなど多方面で活躍。17年に堺親善アーティストに就任し、芸術を通して堺の魅力を発信していく活動にも尽力している。

【お客様からのお問合せ・ご予約先】

ホテル・アゴーラ リージェンシー堺
営業部 イベント係

TEL:072-224-6178（10:00～18:00）