

2025-004

2025 年 4 月 30 日

【ホテル日航大阪】

二人のシェフによるフレンチのコラボレーション第 2 弾 「伝統と革新」5 月 30 日～6 月 1 日に開催

フランス料理「レ・セブリティ」の伝統と新たな感性を融合した料理をご賞味いただく、限定イベント



左：総料理長 小西太郎 右：レ・セブリティ料理長 西野耕司

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2025 年 5 月 30 日（金）から 6 月 1 日（日）までの 3 日間、フランス料理「レ・セブリティ」（3 階、席数：32 席）にて総料理長 小西太郎と「レ・セブリティ」料理長 西野耕司によるコラボレーションイベント『伝統と革新』を開催いたします。

昨年に続き二度目の開催となる本イベントは、2025 年大阪・関西万博と瀬戸内国際芸術祭 2025（4 月 18 日開幕）という、大阪と瀬戸内海の島々で国際的イベントが同時期に開催されることを契機とした「大阪府・香川県 連携 PR 宣言」に基づく香川県の呼びかけに応え、その豊かな食材を本イベントに取り入れることといたしました。

小西、西野が実際に香川県に足を運び、畑や市場で吟味した、レモン、アスパラガス「さぬきのめざめ」、「オリーブサーモン」、香川県のオリジナル小麦「さぬきの夢」、いちご「さぬきひめ」などを使い、現地で感じた生産者の皆さんの熱い想いをのせて、食材の魅力を引き出したフランス料理ならではのコースに仕上げます。長く愛されるフランス料理の奥深さと、二人のシェフの感性が共鳴して織りなす独創的な料理を、この機会にご体験ください。

なお、本イベントに続き、香川県食材を使ったフェアは 11 月にもフランス料理「レ・セブリティ」、鉄板焼「銀杏」にて開催を予定しています。

【総料理長 小西太郎 ・ 料理長 西野耕司コラボレーション『伝統と革新』概要】

公式サイト： <https://www.hno.co.jp/restaurant/celebrities/course-tradition-et-evolution.html>

提供店舗： ホテル日航大阪 フランス料理「レ・セブリティ」（3 階）

予約受付： 2025 年 5 月 1 日（木）よりお電話にて承ります

開催日： 2025 年 5 月 30 日（金）・31 日（土）・6 月 1 日（日）

時間： ランチ 11:30～14:30、ディナー17:30～21:00（L.O.20:30）の内、お好きな時間にご利用いただけます。

※5 月 31 日（土）のディナーのみ～21:30（L.O.21:00）

料金： 1 名様あたり ランチ 12,000 円、ディナー22,000 円（消費税、サービス料込）

香川県食材視察の様子

まるく農園（レモンなどの柑橘/香川県三豊市）



TAGATAME（レタス、ハーブなど/香川県さぬき市）



森のいちご（いちご「さぬきひめ」/香川県木田郡）



高松市中央卸売市場/丸千（鮮魚/香川県高松市）

小西太郎 プロフィール

1960 年生まれ ホテルプラザ（当時）をスタートに料理の世界へ
1982 年ホテル開業を機にホテル日航大阪入社
2001 年フランス料理「レ・セレブリテ」料理長就任
2003 年パリ研修
2013 年宴会料理長就任
2016 年カフェレストラン「セリーナ」料理長就任
2018 年副総料理長就任
2020 年 2 月総料理長就任

西野耕司 プロフィール

1982 年生まれ
2002 年ホテル日航大阪入社
ホテル日航ベイサイド大阪 スカイレ스토랑「トップ・オブ・ハリウッド」、カフェレストラン「セリーナ」を経験
2008 年ホテル日航大阪 宴会調理、フランス料理「レ・セレブリテ」にて研鑽を積む
2023 年フランス料理「レ・セレブリテ」料理長就任

ご予約・お問い合わせ：フランス料理「レ・セレブリテ」 直通 TEL.06-6244-2472

営業時間：ランチ 11:30～14:30 ディナー17:30～21:00（L.O.20:30）

営業日が休前日の場合は～21:30（L.O.21:00） ※特別催事、および土・日・祝日のみ営業

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 - 高場 ^{たかば} 順子、栗野 ^{くりの} 有花
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3
直通 TEL.06-6244-0747、直通 FAX.06-6244-0748 公式サイト <https://www.hno.co.jp>