

【NEWS RELEASE】

「イタリアンレストラン ベラ コスタ」

さかもと しんすけ
新シェフ 阪本 伸介 就任

～食材・味・見た目・食感・香りなど

オリジナリティあふれるプレゼンテーションを楽しめるメニューを販売～

リーガロイヤルホテル（大阪市北区中之島、総支配人 たなべ よしひろ 田辺 能弘）の「イタリアンレストラン ベラ コスタ」に4月、新シェフ 阪本 伸介が就任しました。新シェフ就任を記念し、5月15日（火）から6月30日（土）まで、新シェフ就任記念メニューを販売します。



「イタリアンレストラン ベラ コスタ」シェフ
阪本 伸介

阪本 伸介は入社後、歴代総料理長の下、料理の基礎を学び、「イタリアンレストラン ベラ コスタ」のオープニングスタッフとしてシェフ エンリコ・クリッパ氏*の下でイタリア料理のベースを習得。グランメゾン「レストラン シャンボール」のスーシェフ就任後は、素材への向き合い方や表現力などさまざまな刺激を受けたフランス 3 ツ星レストランでの海外研修も経験しました。そんな阪本の、緻密さと大胆さを兼ね備えたプレゼンテーションには定評があり、素材の魅力をシンプルに生かした、オリジナリティあふれるメニューを生み出します。

※リーガロイヤルホテル初のイタリア人シェフ。「ミシェル・ブラス」、「エル・ブリ」で修業を積み、現在は、イタリア 3 ツ星レストラン「ピアッツァ ドゥオーモ」のシェフ。

5月15日（火）から6月30日（土）まで、「旨みを感じる新しい味を提供したい」と、素材の組み合わせや調理法など趣向を凝らした就任記念メニューをご用意します。

ランチコース「フィオーレ Fiore」の前菜「**栄螺と帆立貝のインサラータ** サクランボのアクセント」は、シェフ阪本が3ツ星イタリア人シェフから学んだリグーリア州の伝統的な料理“海の幸のサラダ仕立て”をアレンジした前菜。栄螺や帆立貝、旬のホワイトアスパラガスを爽やかなバジルを使ったソースで味わえます。コースの始まりに彩りを添える見た目も華やかな一品です。また、ディナーコース「ルッソ Lusso」では旨みの強い旬の白海老をシンプルな調理法で味わえる前菜「**白海老のバリエーションと2種アスパラガス**」や、ローマを代表する料理“サルティン・ボッカ”をアレンジしたメイン「**仔牛ロース肉とカリフラワー 生ハムとセージの香り スペルト小麦のリゾットと共に サマートリュフを散らして**」が登場。絶妙な火入れの仔牛ロース肉を、トリュフやセージの香りとともに楽しみいただけます。



仔牛ロース肉とカリフラワー 生ハムとセージの香り スペルト小麦のリゾットと共に サマートリュフを散らして



栄螺と帆立貝のインサラータ
サクランボのアクセント

新シェフ就任記念メニューの詳細、およびシェフ阪本 伸介のプロフィールは、次頁の通りです。

◆「イタリアンレストラン ベラ コスタ」新シェフ就任記念メニュー◆

【販売期間】 5月15日(火)～6月30日(土)
 【場 所】 アネックス7階「イタリアンレストラン ベラ コスタ」
 【営業時間】 ランチ 11:30～14:30
 デイナー 17:30～21:30 (ラストオーダー 21:00)

【内容・料金】 ※料金は、税金・サービス料を含みます。

＜ランチ＞ ^{フィオーレ} Fiore 5,940 円

- ・栄螺と帆立貝のインサラータ サクランボのアクセント
- ・自家製タリオリーニのカルボナーラ
- ・的鯛のオリーブ油焼き ジャガイモとオイルサーディンソース ローズマリーの香り
- ・蔵王鴨(合鴨)ロース肉と九条ネギ ソパの実のアクセント
- ・四角いブランデー風味のパルフェ
- ・食後のお飲み物

＜ディナー＞ ^{ルッソ} Lusso 11,880 円

- ・はじまりの一品
- ・白海老のパリエーションと2種アスパラガス
- ・自家製ジャガイモのニョッキ フォワグラとウズラのロースト ポルチーニ茸添え
- ・甘鯛のクロカンテ アオリイカとハナピラ茸のソテー 柚子風味のトマトソース 紫蘇のアクセント
- ・仔牛ロース肉とカリフラワー 生ハムとセージの香り スペルト小麦のリゾットと共に サマートリュフを散らして
- ・プレドルチェ
- ・四角いブランデー風味のパルフェ
- ・食後のお飲み物



ランチ「Fiore」



ディナー「Lusso」

◆「イタリアンレストラン ベラ コスタ」概要

堂島川を望むパノラマビューが魅力。ホテルの他の施設からは独立したプライベート感溢れるロケーションを生かした邸宅風レストラン。

【場所】 リーガロイヤルホテル アネックス7階
 【定休日】 第4火曜日
 【席数】 約62席
 個室2室(定員6～12名様用・12～20名様用:各1室)
 【営業時間】 ランチ 11:30～14:30
 デイナー 17:30～21:30 (ラストオーダー21:00)



「イタリアンレストラン ベラ コスタ」

◆阪本 伸介プロフィール◆

リーガロイヤルホテル「イタリアンレストラン ベラ コスタ」シェフ

1969年5月28日生まれ(2018年4月現在 48歳)

＜職歴＞

1990年4月 株式会社ロイヤルホテル 入社
 1996年9月 料飲部 ボーリバージュ
 1998年12月 料飲部 イタリアンレストラン ベラ コスタ
 2011年4月 調理部 レストラン シャンボール スーシェフ
 2011年8月 海外料理研修
 フランス:ラムロワーズ(3ツ星)、フロコンドセル(当時2ツ星、現在3ツ星)
 2012年2月 調理部 レストラン シャンボール スーシェフ
 2015年6月 事業所部 阪大中之島センター シェフ
 2016年8月 調理部 サブライコール シェフ
 2018年4月 調理部 イタリアンレストラン ベラ コスタ シェフ



シェフ 阪本 伸介

お客様のご予約・お問い合わせ先
 リーガロイヤルホテル「イタリアンレストラン ベラ コスタ」 TEL.06-6441-0954(直通)
<https://www.rihga.co.jp/osaka>

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル グループサービス部門 広報担当 村田 真弓、高橋 知英、高橋 佐都
 〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1474