

【PRESS RELEASE】

2026年1月28日
リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション

徳島県的美食を味わう、一夜限りの晚餐会
フランス料理界の巨匠・上柿元 勝 氏を招いて
～ クラブ・デュ・タスキドール × 徳島食彩の饗宴 開催 ～
開催日:2026年3月6日(金)

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション(大阪市北区中之島、総支配人 ^{なかがわ ともこ}中川 智子)は、フランス料理を通して日仏を“金のタスキ”でつなぐ会「クラブ・デュ・タスキドール」から、^{かみかきもと まさる}上柿元 勝氏を招いて、徳島県の豊かな食文化が生み出した食材を味わう一夜限りの晚餐会「クラブ・デュ・タスキドール × 徳島食彩の饗宴」を3月6日(金)に開催し、各シェフによるスペシャルメニューを提供します。



(写真左から)上柿元 勝 氏、太田 昌利、田中 貴典、倉員 直樹

「クラブ・デュ・タスキドール」は、アラン・デュカス氏、上柿元 勝氏、三國 清三氏が中心となり、フランス料理の普及と技術の伝承を目的に活動する会として2019年に発足。「全国の食材の発掘や普及を通じた食と農による地域おこしや、地域と風土に根ざした食文化の発展と地産地消の推進」を活動目的としています。

この度は、徳島県が誇る食材「とくしま三ツ星ビーフ」「鳴門鯛」「阿波美豚」「徳島県産菜の花」「徳島県産紅ほっぺ」など、山海の恵みを存分に取り入れた特別コースをご提供します。料理を手がけるのは、同会 会長の上柿元 勝氏をはじめ、リーガロイヤルホテルズのフランス料理を牽引する、統括総料理長 太田 昌利、田中 貴典、倉員 直樹の4名のシェフ。徳島県の生産者が丹精込めて育てた食材と向き合い、素材の持ち味を最大限に引き出すフランス料理の技法で、一夜限りのスペシャルメニューを創り上げます。

<お客様のご予約・お問い合わせ先>

レストラン予約 TEL:06-6448-0354 (10:00～18:00)

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/tasukid-or

**** 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大阪 ヴィニエツト コレクション PR&デザイン室 広報担当 ^{なかしま じゅんこ}中島 順子、^{はぎの}萩野 まりえ
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684(広報直通) FAX. 06-6441-1677

「クラブ・デュ・タスキドール × 徳島食彩の饗宴」概要

【会 場】 レストラン シャンボール(イーストウイング 29 階)

【開催日】 2026 年 3 月 6 日(金)

【時 間】 受付 / 18:00 開宴 / 18:30

【料 金】 1 名様 37,950 円(料理、ワイン、税金・サービス料を含みます)

※3 日前 17:00 までの予約制 ※各種割引適用外とさせていただきます

【定 員】 40 名様

【協 力】 徳島県

【メニュー】

- ・白いたまごとフランス産黒トリュフ
- ・モリーユ茸のデュクセルを包み込んだ神山鶏のショーフロワ
ホワイトアスパラガス風味 キャビアのアクセント
- ・阿波美豚のベーコン入り、天恵菇のグラタン
柚子風味のコンソメスープとともに
- ・鳴門鯛のロティ シャンパーニュ風味たむらのタマゴのサバイオンソース
徳島県産菜の花添え
- ・とくしま三ツ星ビーフゴールドスターフィレ肉と柚香味噌
露の臺のコンディマン蕎麦の実のパニプリ アルザス香る白ワインソース
- ・徳島県産紅ほっぺのミルフィユ紅白仕立て ほのかなローズの香り
タヒチ種バニラビーンズとたむらの地米たまごのカスタードクリーム
- ・食後のお飲み物
- ・小菓子

※メニュー内容は食材の入荷状況等により変更させていただく場合がございます。予めご了承ください。



※写真左から

上柿元 勝(かみかきもと まさる)

20 歳で料理人を志し、辻学園日本調理師学校卒業後、洋食「野田屋」で見習いをし、1974 年に単身渡仏。パリとジュネーブの「ル・デュック」、リヨンの「アラン・シャペル」、ヴァランス「ピック」で修業し、1981 年に神戸ポートピアホテルのレストラン「アラン・シャペル」シェフ、ハウステンボスホテルズの総料理長、ホテルヨーロッパ総支配人を経て、カミーユを設立。

リーガロイヤルホテルズ統括総料理長 太田 昌利(おおた まさとし)

フランスの三ツ星レストランなどの研修で腕を磨き、グランメゾン「レストラン シャンボール」シェフを経て、歴代最年少でリーガロイヤルホテルズ統括総料理長に就任。緻密な料理理論に裏打ちされた発想、素材の熟知、召しあがる方への見えない心遣いなど「美味しいものを創りたい」という想いが、ホテルの食をさらに進化させている。2017 年、フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエ受章。25 年同オフィシエ受章。クラブ・デュ・タスキドール理事。

レストラン シャンボール シェフ 田中 貴典(たなか たかのり)

1999年3月、リーガロイヤルホテル入社。仏・シャンパーニュ地方の二つ星レストラン「Chateau Les Crayeres “Le Parc”(ル・パーク)」や、パリの三つ星レストラン「Le Bristol “Epicure”(エピキュール)」で研鑽を積む。2020年からはリーガロイヤルホテル小倉・総料理長を務め、2022年4月、リーガロイヤルホテル大阪「レストラン シャンボール」シェフに就任。

THE RAY シェフ 倉員 直樹(くらかず なおき)

2003年1月、リーガロイヤルホテル入社。2014年フランスシャンパーニュ地方ランスにある三つ星レストラン「ラシェット シャンプノワーズ」と、パリにある二つ星レストラン「ラセル」にて研鑽を積む。2020年1月、リーガロイヤルホテル京都「フレンチダイニング トップオブ キョウト」シェフに就任。2022年10月、リーガロイヤルホテル大阪「THE RAY」シェフ就任。

■「クラブ・デュ・タスキドール」概要

Tasuki d'or とは、「金のタスキ」という意味で、常にフランス料理に敬意と情熱を持ち続ける料理人の集まり。アラン・デュカス氏、上柿元勝氏、三國清三氏が中心になり、フランス料理を通して日本とフランスを「タスキ」で繋ぎ、フランス料理の普及と技術の伝承を目的に活動する会として2019年に発足。

料理研修会や講習会、食の賞味会の開催を通しての人材育成、食育活動、各都道府県の食材の発掘や普及活動を通して食と農による地域おこし、地域と風土に根ざした食文化の発展と地産地消の推進を行なっている。

<https://tasukid-or.com/>

