

人を、想う力。街を、想う力。

**三菱地所グループ**



THE ROYAL PARK  
CANVAS  
OSAKA KITAHAMA



2019年7月19日

報道関係各位

(株)ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ

## 10年連続ミシュランの星を獲得しているフランス料理店「リュミエール」と 「黄桜 吟醸生原酒」のマリアージュを楽しむイベント 《フレンチ×日本酒フェア》開催！

ザ ロイヤルパーク キャンパス 大阪北浜(所在地:大阪市中央区北浜1-9-8 総支配人 柴崎 和宏)では、2019年7月22日(月)～28日(日)の期間、10年連続ミシュランの星を獲得している(※)フランス料理店「リュミエール」の唐渡泰シェフ監修『パンカト ブーランジェリーカフェ』の軽食と、フレッシュで濃厚な味わいの『黄桜 吟醸生原酒』がコラボレーションした「フレンチ×日本酒フェア」を開催いたします。

軽食はホテル1階にある『パンカト ブーランジェリーカフェ』にて提供している数品の他に、色彩鮮やかなピンチョス4種類をご用意。スタイリッシュで開放的なCANVASラウンジで、フランス料理と日本酒のマリアージュをお楽しみください。

また、フェア期間中の7月26日(金)の夜はDJによる『FRIDAY MUSIC NIGHT』も開催いたします。金曜日の夜はDJの音楽とともに特別な時間をお過ごしください。

### 《フェア概要》

日 時:2019年7月22日(月)～7月28日(日)  
10:00～24:00(ラストオーダー 23:00)  
※7月26日(金)20:00～23:00は  
DJによる「FRIDAY MUSIC NIGHT」を開催  
会 場:ホテル内2階 CANVAS ラウンジ



ピンチョス 4 種

### ◆提供メニュー◆

セットメニュー 2,000 円

・ピンチョス 4 種と日本酒セット

※上記セットは 17:00 より提供

単品 各 500 円

- ・黄桜 吟醸生原酒(1 グラス)
- ・カボチャの濃厚スープ
- ・野菜の具だくさんスープ
- ・豚バラのトマト煮込み
- ・ポテトのグラタン仕立て



カボチャの濃厚スープ 他 2 品



フランス料理と相性の良い  
黄桜 吟醸生原酒

※上記料金は消費税を含みます。

※上記メニューは無くなり次第提供終了となります。



THE ROYAL PARK  
CANVAS  
OSAKA KITAHAMA

## 「人が、アイデアが、集う。」 CANVASラウンジ

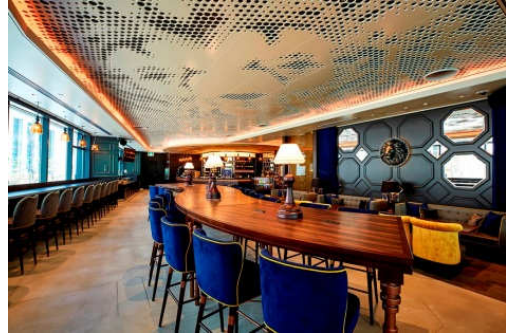
ホテル2階CANVASラウンジでは、趣味に仕事に、  
自由で独創的な時間をお過ごしいただけます。

また、楽しく、その地に根差し、

人とのつながりのきっかけとなるイベントやしかけを  
定期的にご用意しております。

毎月第1.2.4週金曜日は、

DJによる「FRIDAY MUSIC NIGHT」を開催中です。



### <協力>

パンカヲ ブーランジェリーカフェ



“日常に小さな贅沢を”をコンセプトに、

10年連続ミシュランの星を獲得している(※)「リュミエール」のシェフ唐渡と、  
パンの世界大会での受賞歴を持つ「パリゴ」の安倍竜三氏が夢のタッグ。

安倍氏の監修のもと、リュミエールのエスプリを昇華させた  
“KARATO STYLE”のパンをお楽しみいただけます。

黄桜株式会社



社歴が数百年ある老舗のひしめく伏見で黄桜が創立されたのは、  
今から90数年前。

業界内での後発メーカーという立場を活かし、「独創的な発想」と  
「斬新な行動」で、業界では先駆けて行ったテレビCMや、  
概念にとらわれない商品開発などでお客様の支持を得る。

(※)「ミシュランガイド京都・大阪+鳥取 2010～2019」10年連続で一星を獲得。

上記画像は全てイメージです。

<本件に関するお問合せ先>

ザ ロイヤルパーク キャンバス 大阪北浜 担当:柴崎

TEL:06-6220-1111 FAX:06-6220-1113

URL: [www.the-royalpark.jp/canvas/osakakitahama/](http://www.the-royalpark.jp/canvas/osakakitahama/)