



パテ・クルート世界選手権アジア大会優勝作品が期間限定で登場します！

先月5月19日に行われました、第2回パテ・クルート世界選手権アジア大会において見事優勝されました岸本一完さん（ホテルグランヴィア大阪）の優勝作品が期間限定のメニューとなって登場いたします！

コンクールの審査委員長を務めたパスカル・ジョリ氏、協会会長クリストフ・ポコ氏よりも全体の技術と味のバランスが大変高く評価された一品です。

皆様、是非この機会にご賞味ください。

「第2回パテ・クルート世界選手権アジア大会」優勝記念メニュー

【ところ】 HOTEL GRANVIA OSAKA（ホテルグランヴィア大阪）

ノースゲートビルディング ルクア10階 ローザ・ローハにて

【メニュー】 パテ・アン・クルート～フォレストィエール風

6日かけて仕上げる、渾身の一品!!

お好みのワインと共に…。

鴨肉や仔牛・豚肉や鶏肉のほか、フォアグラ・いちじく・ピスタチオなど様々な食材を使用した一品。6日間かけて仕上げる生地には、香ばしいきのこの香りをつけ、ファルス（詰め物）の旨みを引き立たせます。

【価格】 1,200円

【ご予約・お問い合わせ】

ホテルグランヴィア大阪 スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」

電話：06-6151-1384

<http://www.granvia-osaka.jp/restaurant/top.php?i=11>