

関係各位

2023年4月1日
ホテルモンテレ株式会社
代表取締役社長 山本 啓之

TASTE OF AMERICA IN HOTEL MONTEREY

アメリカの人気スポット6つをテーマにしたホテルモンテレ × 米国大使館 農産物貿易事務所の特別企画

ホテルモンテレ株式会社（本社：大阪市浪速区 代表取締役社長：山本 啓之）は、ホテルモンテレグループの6つのホテルのレストランで「TASTE OF AMERICA IN HOTEL MONTEREY」と題し、アメリカの人気スポットをテーマに、いつもとは違う特別コースとドリンクをご用意いたしました。

ニューヨークやシカゴ、カリフォルニアなど6つの地域にまつわるアメリカ食材を使ったホテルモンテレの新たな試み、アメリカのワイン、バーボン、スピリッツ、クラフトビールと共にお届けいたします。いつもとは違うホテルモンテレの楽しみ方、アメリカ食材のあたらしい楽しみ方をこの2ヶ月で体験してください。



提供期間：2023年4月1日（土）～2023年5月31日（水）

Message from the United States



駐日米国大使
ラーム・エマニュエル氏 Rahm Emanuel

駐日米国大使としてだけでなく、生粋のシカゴっ子としても、私は常々アメリカの素晴らしさを日本の皆さんと分かち合えることをいつも嬉しく思っています。今回で第一回目となる「Taste of America in Hotel Monterey」という特別イベントをホテル モンテレー グループと提携し、開催できることを大変光栄に思います。今回は私の故郷であるシカゴに始まり、ニューヨーク、ニューオーリンズ、テキサス、カリフォルニア、シアトルまでの料理を準備しており、料理を通じてのまるでアメリカグルメツアーをしているかの雰囲気を存分に楽しんでください。本イベントを通じて、本場アメリカの美味しい食材を使ったアメリカ各地の多彩な郷土料理をお客様皆様にご賞味いただければ非常に嬉しく存じます。



米国農務省 農産物貿易事務所（大阪）所長
アレックス・ブランバーグ氏 Alexander Blamberg

ホテルモンテレグループと、記念すべき第一回目となる今回のイベントを実現できたことを大変嬉しく思っています。アメリカ合衆国は本当に多様な人、文化が集まっている国です。その多様性を今回のホテルモンテレさんのアメリカ各地域の料理を通じて、日本の皆さんにも感じていただければ大変嬉しく思います。アメリカの広大な大地、海で育まれた味わい豊かな 畜産物、海産物、農作物を是非存分に味わい、楽しんでください。

★ホテルモントレ ラ・スールギンザ イタリア料理「サンミケーレ」

ristorante
San Michele
レストラン サンミケーレ

ホテルモントレ ラ・スールギンザ 1F
イタリア料理 **サンミケーレ**

ヨーロッパの街角を思わせる外観。ガラス張りのテラスから陽の光が
いっぱいに入る気持ちの良い店内。可愛らしい雰囲気の中で旬の
味覚をイタリアンで愉しめます。



NEW YORK
ニューヨーク

イタリア料理 サンミケーレ
津原料理長 head chef Tsuhara

ニューヨーク料理は、各国の料理をもたら
す。そこで、ニューヨークでよく食される
食材とイタリア料理のコンビネーションで
コース料理を考案致しました。



★ホテルモントレ ラ・スール大阪 中国料理「彩雲」



ホテルモントレラ・スール大阪2F
中国料理 **彩雲**

水墨をイメージした落ち着いた雰囲気の店内で、健康・美食・
ヘルシーを追求しつつ季節感や時流を取り入れた中国料理を
ご堪能いただけます。



NEW ORLEANS
ニューオーリンズ

中国料理 彩雲
岩竹料理長 head chef lwatake

香港とニューオーリンズの調味料や歴史が共
通している事からスパイスを効かせた中国
料理とニューオーリンズ料理をマリアージュ
させた料理 2 品を考案いたしました。



★ホテルモントレ神戸 レストラン「サンミケーレ」

Italian restaurant
San Michele

ホテルモントレ神戸 1F
レストラン **サンミケーレ**

本格的なイタリアンテイストの雰囲気が自慢のメインダイニングには
オープンキッチンがあり、カウンターを囲んでキッチンシアターをお楽
しみいただけます。グループでご利用いただけるスペースもございます。



CHICAGO
シカゴ

イタリア料理 サンミケーレ
瀬戸料理長 head chef Seto

シカゴの代表的な料理、ディーブディッ
シュピザとも言われるシカゴピザ、柔らか
さが特徴のプライムステーキをイタリアの
技法を用いて再現しました。



★ホテルモントレ姫路 イタリア料理「サンミケーレ」

ristorante
San Michele
レストラン サンミケーレ

ホテルモントレ姫路3F
イタリア料理 **サンミケーレ**

イタリアンカラーのレッドをポイントとしたモダンで洗練されたデザイン。ピザ窯で焼き立てのピザを提供するオープンキッチンのライブ感あふれるイタリア料理レストランで記念日を。



TEXAS
テキサス

イタリア料理 サンミケーレ
野口料理長 head chef Noguchi

テキサス料理と言えばTexMex（メキシコ風テキサス料理）につきます。今回のフェアでは姫路の食材とテキサスの郷土料理をMixさせた新しいイタリアンを提案しております。



★ホテルモントレ福岡 レストラン「サンミケーレ」

San Michele
サンミケーレ

ホテルモントレ福岡 3F
レストラン **サンミケーレ**

イタリアのトラディショナルな素材が醸し出す親しみと懐かしさ。新しき郷愁に包まれて、新感覚の創作イタリアンをみなさまにお届けいたします。



CALIFORNIA
カリフォルニア

イタリア料理 サンミケーレ
尾崎料理長 head chef Ozaki

メキシコと隣接するカリフォルニアはメキシコ料理と類似する食材や料理が数多く点在する地域、そこにイタリアンのエッセンスを加えた料理に構築いたしました。



★ホテルモントレ長崎 イタリア料理「アマリアサロン」

Restaurants
Banquet
AMÁLIA
SALÃO

ホテルモントレ長崎 1F
イタリア料理 **アマリアサロン**

ポルトガルの宮殿をイメージした店内は、美味しい食事とゆったりとした時間が過ごせます。異国情緒豊かなロケーションで味わう、グルメも満足の逸品料理の数々をご堪能ください。



SEATTLE
シアトル

イタリア料理 アマリアサロン
山林料理長 head chef Yamabayashi

シアトルと長崎はどちらも新鮮な魚介類や農産物が豊富に恵まれており、その厳選食材を活かしたシアトル料理とイタリアンを融合させた2品を考案いたしました。



■「TASTE OF AMERICA IN HOTEL MONTEREY」販売概要

【設定期間】：2023年4月1日（土）～2023年5月31日（水）まで

【販売料金】 各施設により異なります。ご参考：ランチ 5,000 円～、ディナー 8,000 円～

【対象施設】 ホテルモントレ ラ・スールギンザ イタリア料理「サンミケーレ」

ホテルモントレ ラ・スール大阪 中国料理「彩雲」

ホテルモントレ神戸 イタリア料理「サンミケーレ」

ホテルモントレ姫路 イタリア料理「サンミケーレ」

ホテルモントレ福岡 イタリア料理「サンミケーレ」

ホテルモントレ長崎 イタリア料理「アマリアサロン」

【予約方法】 公式 WEB サイトからご予約いただけます。

Beverage List

 <p>クロー・ペガサスメルロミックス・ ヴィンヤード カーネロス、 ナパ・ヴァレー Clos Pegase Mitsuko's Vineyard Merlot Carneros Napa Valley</p>	 <p>クロー・ペガサスシャルドネミックス・ ヴィンヤード カーネロス、 ナパ・ヴァレー Clos Pegase Mitsuko's Vineyard Chardonnay Carneros Napa Valley</p>		
 <p>マクマレー セントラルコースト ピノ・ノワール MacMurray Pinot Noir Central Coast</p>	 <p>エイリアス・ ソーヴィニヨンブラン ALIAS Sauvignon Blanc</p>		<p>【クラフトビール】 Craft Beer</p> <p>シエラネバダアメリカパールエール Sierra Nevada America Pale Ale</p> <p>ストーンアイビー Stone IPA</p> <p>ストーンブエナベサラ Stone Buena Vista Lager</p> <p>レッドトロリー Red Trolley Ale</p> <p>ディービー DBA</p>
 <p>アイコン カベルネソーヴィニオン Icon Cabernet Sauvignon</p>	 <p>アイコン リースリング Brotherhood New York Icon Riesling</p>		 <p>フロリダフローズンジュース (オレンジ・グレープフルーツ) Florida frozen juice / orange grapefruit</p>
 <p>サブスタンス カベルネソーヴィニオン Wines of Substance Cabernet Sauvignon</p>	 <p>アクロバット ピノ・グリ Acrobat Oregon Pinot Gris</p>	<p>【コークオール】 バーボン Koval Bourbon ドライジン Koval Dry Gin クランベリージンリキュール Koval Cranberry Gin Liqueur</p>	

Taste of America in Hotel Monterey 協力会社 及び 団体



在大阪・神戸 米国総領事館 農産物貿易事務所(ATO)

■ホテルモンテ株式会社について URL: <https://www.hotelmonterey.co.jp/>

MONTEREY (モンテ) とは、スペイン語で「山の王」を意味します。ホテルモンテは、中世ヨーロッパから始まる欧州文化の中で育まれた伝統や生活様式をテーマに、上質なくつろぎでお客様をお迎えするホテルとして誕生いたしました。

■ホテルモンテグループの信条

ホテルモンテは1986年の開業以来各地に個性豊かなホテルを展開して参りました。建物のコンセプトは、世界各地の歴史や風土を元に数々のヒントを得てデザインし、有名な都市景観賞など数多くの賞をいただいております。また、インテリアもアメニティー性を重んじ、常にやすらぎの空間作りに心がけ、ロマンチズムや、夢のある雰囲気、他のホテルにないモンテスタイルだと言われております。そして、常に心地よい、ゆったりとしたひとときを楽しんでいただけるよう真心のこもったサービスを心がけ、お泊りいただいたお客様はもとより、宴会などに、ご利用いただいた皆様からも好評を得るべく努力しております。私達は、ホテルを通じて生活の喜びと潤いのあるサービスを提供し、地域社会に貢献出来ることをモットーに進んで参ります。

<本件に関する取材の問合せ先>

ホテルモンテ ラ・スール大阪 副総支配人 白崎 絵美 迄

〒540-0001 大阪市中央区城見2丁目2番22号 TEL: 06-6944-7111 FAX: 06-6944-7199

e-mail: e.shiarsaki@hotelmonterey.co.jp URL: https://www.hotelmonterey.co.jp/lasoeur_osaka/

Hotel Monterey Group



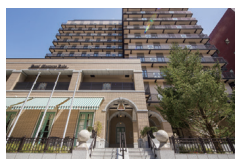
ホテルモンテ ラ・スールギンザ
Hotel Monterey La Soeur Ginza

〒104-0061 東京都中央区銀座1丁目10番18号
1-10-18 Ginza, Chuo-ku, Tokyo
Tel (代表) 03-3562-7111
https://www.hotelmonterey.co.jp/lasoeur_ginza/



ホテルモンテ ラ・スール大阪
Hotel Monterey La Soeur Osaka

〒540-0001 大阪府大阪市中央区城見2丁目2-22
2-2-22 Shiromi, Chuo-ku, Osaka
Tel (代表) 06-6944-7111
https://www.hotelmonterey.co.jp/lasoeur_osaka/



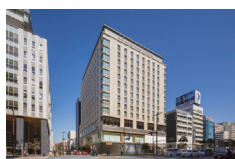
ホテルモンテ神戸
Hotel Monterey Kobe

〒650-0011 兵庫県神戸市中央区下山手通2丁目11-13
2-11-13 Shioyamate Dori, Chuo-ku, Kobe City, Hyogo
Tel (代表) 078-392-7111
<https://www.hotelmonterey.co.jp/kobe/>



ホテルモンテ姫路
Hotel Monterey Himeji

〒670-0927 兵庫県姫路市駅前町60
60 Ekimae-cho, Himeji, Hyogo
Tel (代表) 079-224-7111
<https://www.hotelmonterey.co.jp/himeji/>



ホテルモンテ福岡
Hotel Monterey Fukuoka

〒810-0004 福岡県福岡市中央区渡辺通3丁目4番13号
3-4-1-13 Watanabe-dori, Chuo-ku, Fukuoka
Tel (代表) 092-734-7111
<https://www.hotelmonterey.co.jp/fukuoka/>



ホテルモンテ長崎
Hotel Monterey Nagasaki

〒850-0918 長崎県長崎市大浦町1番22号
1-22 Oura-machi, Nagasaki, Nagasaki
Tel (代表) 095-827-7111
<https://www.hotelmonterey.co.jp/nagasaki/>

