

スイスホテル南海大阪がモナコ公国グレース公妃の愛した  
「プリンセス・メニュー」を販売へ  
「エールフランス大阪～パリ路線就航40周年記念フェア」の一環  
モナコ政府観光会議局が後援

スイスホテル南海大阪（大阪市中央区難波5-1-60）内のフレンチレストラン、「ラ・トゥール」にて、本年10月1日から11月29日まで、モナコの故グレース公妃が好んだ料理を再現した「プリンセス・メニュー」が期間限定で発売されます。これは、本年就航40周年を迎えるエールフランス航空「大阪～パリ路線就航40周年記念」キャンペーンの一環として実施されるもので、同メニューは、フェアモント・モンテカルロ提供のレシピに基づいて作られています。モナコ政府観光会議局 日本事務所は、同じホテルグループに属するスイスホテル南海大阪とフェアモント・モンテカルロのコラボレーションによって実現した今回のメニュープロモーションを後援しており、同メニューの日本での人気の拡大が、モナコへの観光客誘致に結びつくことを期待しています。

グレース・ケリー公妃がオープニングのテープカットをしたことで知られる高級ホテル、フェアモント・モンテカルロ(12, Avenue des Spélugues, Monaco <http://www.fairmont.com/montecarlo>)の「プリンセス・メニュー」が日本で発売されるのは、今回が初めてのことです。このメニューは、公妃の好んだ料理を忠実に再現したとして、モナコ公室から正式の承認を得ている同ホテルのモナコ限定メニューです。

3品からなる「プリンセス・メニュー」は、米や野菜を包んで揚げたパイ、「バルバジュアン」などのモナコ郷土料理の盛り合わせと、メイン・ディッシュの「仔牛のフィレ肉レモン添え」または「舌平目のアーモンド添え」、そしてデザートには「桃のタルト」に、コーヒーは飲まなかったという公妃が決まって口にしていたという「紅茶」がセットになっています。グレース公妃の愛したシンプルで上品なテイストと、プリンセスのイメージにぴったりの可憐なプレゼンテーションを、日本にいながら楽しむことができるメニューです。



## スイスホテル南海大阪「プリンセス・メニュー」 概要

場所：スイスホテル南海大阪 10階

フレンチレストラン『ラ・トゥール』

[http://www.swissotel-osaka.co.jp/News/BONJOUR/LA\\_FRANCE0917.html](http://www.swissotel-osaka.co.jp/News/BONJOUR/LA_FRANCE0917.html)

期間：平成21年10月1日～11月29日まで（毎週水曜日～日曜日）

時間：11：30～14：00

料金：5,775円（税・サービス料込み）※予約制

予約・問合せ：Tel:06-6646-5126

特典：モナコ政府観光会議局のニュースレターを見て予約すると、  
グラスワインがお1人様1杯サービスされます。



レストラン「ラ・トゥール」で販売される

プリンセス・メニュー

写真提供：スイスホテル南海大阪



1975年、ロウズ・モンテカルロ

（フェアモント・モンテカルロの前身）

の開業記念式典でのグレース王妃

写真提供：フェアモント・モンテカルロ

当リリースに関するお問い合わせは  
モナコ政府観光会議局 日本事務所（担当：渡辺・青木）

TEL:03-3225-1175 FAX:03-3225-0071