

# 3月29日(火)まで、世界最大の食の祭典「世界はおいしいーマーケット」を開催中 世界が注目する、シェフの晩餐を楽しんで

うめだ阪急7階催場で、3月29日(火)まで、ヨーロッパを中心としたチーズ、ハム、スイーツ、ビールをはじめ、中国、韓国などアジアの美味も紹介する「世界はおいしいーマーケット」を開催中です。

なかでも注目は、フランス・リヨンで行われる、世界最大の食の祭典「シラ国際見本市」のメインイベント、「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」で銀賞に輝いた、ノルウェーのトム・ピクター・ゴースタルさんが来



世界が注目するシェフとなったトム・ピクター・ゴースタルさん。3月29日(金)を除く期間中、毎日午後3時から、料理教室も開催されます。

日。ダイニングステージ3階・フレンチレストラン「クイン・アリス」で、期間中、トムさんが自慢の腕を振るう、特別ディナーコースが登場するほか、7階催場では料理教室(無料・予約不要)も開かれます。

そのほか、チーズ研究者の磯川まどかさんがセレクトした世界のチーズや、世界で唯一の7ツ星ホテル「パ・リアルアラブホテル」で使われている高級紅茶などがお目見え。また、関西初登場の、ベルギーの人気シヨコラティエ、ビール・マルコリーニのアイスクリームや、大阪・天満「上海食苑」の一流点心師が作る小籠包も見逃さないで。



トムさんが作り出す、色鮮やかな芸術品のようなメニューは、フレンチレストラン「クイン・アリス」でどうぞ(写真はディナーコースの一例)

## トム・ピクター・ゴースタルさんによる 特別メニュー(1万500円)

パストラミサーモンのグリーンサラダ オニオンコンポットとトマトコンフィとポーチドエッグ添え、マスタード・ヴィネガーソースマ鴨のフォアグラのテリーヌ 香ばしいヘーゼルナッツとフレッシュいちぢくのシャーベット添え、スイートヴィネガーソースマトピナンプーのクリームスープ、ブレッドクルトン付、チヨリゾーとダーツのサルサ添えマ仔牛のロースト、ルーツのカラメル、ジャガイモとホースラディッシュクリーム、鴨のレバーとセロリのキャンディー、ジュレのソース

※3月29日(火)まで、オーダーは午後5時30分～、ラストオーダーは9時30分。