

# 饗宴

Cuisine Française  
Koshimo plus

PRESQU'ÎLE  
CONSEILLÉ PAR MARQUIS WINERY



兵庫・芦屋 コシモプリュス 小霜シェフと大阪・淀屋橋 プレスキル 佐々木シェフがコラボレーションした特別ディナー。  
2人のシェフが旬の食材を厳選し、料理・食材に対する想いや感覚を表現しようとイメージを膨らませた料理たち。  
一夜限りの饗宴で、素晴らしい時間をお愉しみくださいませ。

■平成28年 9月6日(火) 18時30分～(受付18時00分)

■お一人さま ¥22,000 【お料理、ワイン、サービス料、税金込】

■淀屋橋 odona 2F レストラン「プレスキル」



兵庫・芦屋 コシモプリュス

「人を楽しませたい」という想いを大切に、多彩な料理を提供

Chef 小霜 浩之 Hiroyuki Koshimo

1971年2月、大阪府生まれ。進路を考え始めた頃、料理人对決番組の料理人に憧れを抱き、料理人を志す。【リーガロイヤルホテル(大阪)】にて19年間研鑽。リーガロイヤルホテル史上最年少の33歳にて、【グランメゾン・シャンボール(小倉)】のシェフに就任。  
2009年3月より【京都フレンチレストラン ドゥーズ・グー】にてシェフを務める。  
2012年5月、満を持して【Koshimo Plus】を立ち上げ、ミシュラン一つ星を獲得。

伝統と進化を融合させ、新しい感動をお客様に届ける

Chef 佐々木 康二 Yasuji Sasaki

1967年岡山県生まれ、岡山ホテルを経て、神戸「アラン・シャベル」や、長崎「ハウステンボス」にて約20年間上柿元勝氏に師事する。ルクセンブルグ、オランダの「インターコンチネンタルホテル」やフランス パリの「ホテルクリヨン」、リヨンの「アラン・シャベル」、「ラ・メールブラジエ」等で働く。神戸の「アラン・シャベル」「トランテアン」でシェフを歴任後、2015年10月に大阪・淀屋橋 レストラン「プレスキル」のシェフに就任。



大阪・淀屋橋 プレスキル

■営業時間  
ご昼食 11:30 a.m.～ LO. 2:00 p.m.  
ご夕食 5:30 p.m.～ LO. 9:00 p.m.

PRESQU'ÎLE

レストラン 「プレスキル」

ご予約電話番号 TEL. 06-7506-9147

〒541-0042 大阪市中央区今橋 4-1-1 淀屋橋 odona 2F 地下鉄 御堂筋線 淀屋橋駅 10番出口 直結