

六甲荘で過ごす聖なる夜

2017.12.23 Sat. Christmas Live

受付
18:00 ~

お食事
18:30 ~

演奏
19:30 ~



Flute
今田 聡美
Satomi Imada



Flute
深江 亮太
Ryota Fukae



Piano
白藤 望
Nozomi Shirafuji

※ 本年よりお食事時のBGMとしてではなくお食事後にゆっくりと音楽を楽しんでいただくという企画です。ライブのみのご入場はできませんので、ご了承ください。

ホテル北野プラザ六甲荘

お問い合わせ・ご予約
(予約係直通)

Tel. 078-241-2452

神戸市中央区北野町 1-1-14



音楽監修・演奏協力

NPO法人

関西芸術文化支援の森ゆずりは

Tel. 070-5652-8878(事務局)

<http://www.yuzuriha-art.or.jp>



Profile

今田 聡美

大阪音楽大学短期大学部フルート専攻卒業。翌年、同大学専攻科卒業。第16回「長江杯」国際音楽コンクール管楽器部門第3位。第32回アジア国際音楽コンサートにて優秀賞受賞。日本フルート協会新人演奏会、第14回大阪音楽大学幸楽会コンサートに出演。これまで菱田弓子、長山慶子の各氏に師事。現在は様々な演奏会、イベント等に出演する傍ら、後進の指導にもあたっている。

深江 亮太

大阪音楽大学、ウィーンプライナー音楽院卒業。CD制作、TV出演など多数の方面で活躍する傍ら音楽教室にて後進の指導にあたっている。

白藤 望

大阪音楽大学ピアノ演奏家特別コース卒業。助成金を得てウィーン国際音楽セミナー等、国内外で研鑽を積む。熊楠の里音楽コンクール総合1位。万里の長城杯国際音楽コンクール優秀伴奏者賞。奈良県新人演奏会出演。大阪チェンバーオーケストラと共演。岡原慎也、芹澤佳司、各氏に師事。アンサンブルピアニストとして幅広く活躍中。大阪音楽大学附属音楽院講師。

<http://ameblo.jp/nozomin-klavier>

Christmas Course Menu

A Course (¥5,000)

ノルウェーサーモンのミキュイと
活貝柱ポワレのアンサンブル

茸のポタージュスープ
ターキーのローストと共に

鱈のポワレ
シブレット入りベルモットソース

ハンガリー産マグレカナルのロースト
グロゼイユソース

シェフ特製クリスマスデザート

パンとバター

コーヒー

※どちらのコースもプラス2,000円でメイン変更いたします。
(国産牛フィレ肉 100g または 鹿肉のロース肉 120g)

※お子様料理¥2500にて別途承ります。

※ドリンクは付いておりません。別途注文してください。

※入荷の状況によりメニューが変更になる場合がございます。

B Course (¥8,000)

ノルウェーサーモンのミキュイと
活貝柱ポワレのアンサンブル

フランス産フォワグラのクロケット
パルメジャーノ風味

茸のポタージュスープ
ターキーのローストと共に

金目鯛のポッシェ
コキヤージュのマリンエール風

牛フィレ肉の美食家風
地場野菜を添えて

シェフ特製クリスマスデザート

パンとバター

コーヒー

※どちらのコースもプラス2,000円でメイン変更いたします。

(国産牛フィレ肉 100g または 鹿肉のロース肉 120g)

※お子様料理¥2500にて別途承ります。

※ドリンクは付いておりません。別途注文してください。

※入荷の状況によりメニューが変更になる場合がございます。