



2016-028

2017年2月1日

【ホテル日航大阪 鉄板焼 銀杏<sup>いちょう</sup>】  
佐賀県伊万里市ふるさと納税返礼品対象メニューも  
**「伊万里フェア」関西初開催！**  
A-5 ランクの「伊万里牛」を伊万里鍋島焼の器で提供します



「伊万里フェア」イメージ

今年開業 35 周年を迎えるホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人: ジャン・マーシャル)の鉄板焼「銀杏」(23 席、シェフ: 牧原秀樹)は、2017 年 2 月 1 日(水)～3 月 31 日(金)の 2 ヶ月間にわたり、関西では初となる「伊万里フェア」(協賛: 伊万里市、後援: 伊万里市観光協会、伊万里市物産観光振興協議会)を開催いたします。

佐賀県伊万里市は、世界的にも有名な『伊万里焼』発祥の地で、江戸時代より鍋島藩御用窯を置き、将軍家などへの贈答品として珍重されてきました。いっぽう恵まれた自然環境に育まれた佐賀県伊万里産「伊万里牛」はきめ細かな肉質と甘みが特徴で、伊万里焼とともに特産品として昨今注目を集めています。

鉄板焼「銀杏」は、日本国内のプレミアム牛をメインとしたコースを提供しており、今回は A-5 ランク「伊万里牛」フィレ肉をメインとした『伊万里牛コース』(¥18,200～税込み、サービス料別)を伊万里鍋島焼の器で提供することが可能となり、まさに伊万里文化を五感でお楽しみいただけるフェアが実現します。

また今回は、伊万里市のふるさと納税(寄附金額 ¥50,000)の返礼品対象商品として、特別コース『伊万里牛プレミアムコース』を設定しており、関西在住の方にも伊万里の魅力を伝えるお手伝いができればと思っています。フェア詳細は下記をご覧ください。

**【鉄板焼 銀杏「伊万里フェア」概要】**

提供期間: 2017年2月1日(水)～3月31日(金)

コース名: 「伊万里フェア」コース

料 金: お一人様 ¥18,200～(税金込み、サービス料別)

メニュー内容: 前菜

スープ

伊万里牛(A-5)ランクロース(120g)又はフィレ(100g)

焼野菜

野菜サラダ

ご飯と味噌汁又はパン

デザート



お問い合わせ・ご予約: 鉄板焼「銀杏」 TEL.06-6244-2468(直通)

ホームページからもご予約いただけます。 [http://www.hno.co.jp/restaurant\\_plan/icho/dinner/imari.html](http://www.hno.co.jp/restaurant_plan/icho/dinner/imari.html)

伊万里市ふるさと納税に関する情報は下記伊万里市ホームページよりご覧頂けます。

<http://www.city.imari.saga.jp/>

**【鉄板焼「銀杏」について】**

席数: 23席(カウンター席)、土・日・祝日禁煙、平日分煙、小学生以上よりご利用頂けます。

厚さ3cmの鉄板で目の前で焼き上げる、日本のプレミアム牛をはじめとするこだわりの食材。ランチはカジュアルなコース。ディナーではA-5ランクプレミアム牛をメインとしたコースメニューをご提供します。黒を基調とした落ち着いた雰囲気の内店で、鉄板焼の醍醐味を五感でお楽しみいただけます。

営業時間: ランチ 11:30～14:30 ディナー 17:30～21:30(L.O.21:00) ※年中無休

本件に関するお問い合わせ先:

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 <sup>おにむら</sup> 鬼村 知恵

〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

直通 TEL. 06 (6244) 0747、直通 FAX. 06 (6244) 0748 公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>