

2017-003

2017年4月18日



【ホテル日航大阪】

フランス料理「レ・セレブリテ」、鉄板焼「銀杏」^{いちよう}共同開催

「オリーブ牛と瀬戸内の海の幸フェア」開催！

讃岐さーもん、オリーブ夢豚、さぬきのめざめ、緋扇貝 などブランド食材も競演



「オリーブ牛と瀬戸内の海の幸フェア」イメージ

本年9月4日(月)に開業35周年を迎えるホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋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)とフランス料理「レ・セレブリテ」(32席、シェフ同)は、2017年4月1日(土)から5月31日(水)の2ヶ月間にわたり、「オリーブ牛と瀬戸内の海の幸フェア」を開催しています。

香川県小豆島特産のオリーブと瀬戸内の温暖な気候風土の中で育つプレミアム黒毛和牛「オリーブ牛」(讃岐牛)は、オレイン酸を豊富に含みさっぱりとして肉質が柔らかいことから、女性にも人気上昇中のプレミアム和牛です。今回のフェアではオリーブ牛に加えて、東日本大震災がきっかけで養殖が始まった「讃岐さーもん」やオリーブ牛同様小豆島のオリーブを食べて育つ「オリーブ夢豚」、注目のアスパラガス「さぬきのめざめ」など、香川県ブランド食材と瀬戸内の海の幸を取り入れたメニューを2つの直営レストランで提供しています。

大阪から香川県までは神戸淡路鳴門自動車道を経由しても3時間弱とほど近い距離ですが、当フェアを通じて関西在住の方にも香川県と瀬戸内の食の魅力伝えるお手伝い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。

【フランス料理「レ・セレブリテ」メニュー】

提供期間：2017年4月1日(土)～5月31日(水)

※土・日・祝日及び特別催事日の営業。

コース名：ランチコース「オルセー」(一例)

料 金：お一人様 ¥6,000(税金込み、サービス料別)

メニュー内容：アミューズ

前菜(チョイス)

- ・緋扇貝のグラチネ サンジェルマン仕立て シーフードサラダを添えて
- ・香川県産、背高アスパラガス“さぬきのめざめ”を使った「変革」

ほか全3品よりチョイス

スープ(チョイス)

- ・新玉葱と明日葉のポタージュ 蛸烏賊のフリット添え

ほか全2品よりチョイス

魚料理(チョイス)

- ・讃岐サーモンのミ・キュイ、焦がしバターソース コンキリオーニの詰め物プロヴァンスの香り
- ・マリネした鰹の香草パン粉焼き 赤ワインヴィネガーのソースとキウイのコンフィチュール

ほか全3品よりチョイス

グラニテ

メイン(チョイス)

- ・オリーブ夢豚のグリル ビガラードソースで

- ・ブラックオリーブで包んだ仔羊のロースト ラムのフォンとラタトゥイユ ほか全4品よりチョイス

デザート



お問い合わせ・ご予約：フランス料理「レ・セレブリテ」 TEL.06-6244-2472(直通)

【鉄板焼「銀杏」メニュー】

提供期間：2017年4月1日(土)～5月31日(水)

コース名：極上黒毛和牛 オリーブ牛 A-5 ランク 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(蕪の摺り流し)

オリーブ牛(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

フルーツ又はシェフおすすめデザート



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

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-おにむら鬼村 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>