

2016年12月28日

オリーブ牛・讃岐コーチン・讃岐でんぶく！

讃岐の食材にこだわった「讃岐ブランド饗宴ディナー」を販売

2017年1月5日（木）～2017年3月31日（金）



高松東急REIホテル（香川県高松市、総支配人：稲守俊彦）では、2017年1月5日（木）～2017年3月31日（金）の期間、レストラン「ジャングリ・ラ」で「讃岐ブランド饗宴ディナー」を販売いたします。

レストラン「ジャングリ・ラ」では「地元・香川県の食材にこだわったコース料理」をテーマに、料理長 浅井潔が香川の美味しい食材を盛り込んだコースを提供いたします。1月から3月の期間提供するコースのテーマは「讃岐ブランドの饗宴」。7品の料理で讃岐の美味しさを表現いたします。

● 1品目：屋島鯛のマリネと讃岐蛸の柔らか煮

屋島の入り江で養殖された鯛のマリネと、小ぶりながらも噛むほどに口中に旨味が広がる「讃岐蛸」の柔らか煮をそれぞれ小皿に盛り付けてご用意いたします。海の幸をご堪能ください。

● 2品目：パテ・ド・カンパーニュ” 讃岐” スタイル

フレンチ料理のオードヴルの定番パテ・ド・カンパーニュを、「オリーブ夢豚」と「讃岐コーチン」を使用して仕上げた讃岐ならではの一品です。

● 3品目：讃岐コーチンのグリル牛蒡のスープ仕立て

香川県の特産畜産物のひとつである「讃岐コーチン」は、適度な歯ごたえと他の鶏を上まわる旨味が魅力です。野菜を添えて牛蒡のスープとともに提供いたします。

● 4品目：讃岐でんぶくのカルパッチョ 山葵薫る小豆島オリーブオイルを添えて

「讃岐でんぶく」とは、香川県で獲れる「ナシフグ」のことをです。「ナシフグ」は高級魚として知られる「トラフグ」に伍する深い味わいと歯ごたえが特徴です。美味しさをそのままお楽しみいただきたく、カルパッチョでご用意いたします。

● 5品目：オリーブ牛の赤ワイン煮込み カリフラワーのマッシュポテト添え

メイン料理は香川県が誇る「オリーブ牛」をご用意。弱火で5時間じっくり煮込み、赤ワインの酸味と風味が「オリーブ牛」の美味しさを引き出します。

● 6品目：オリーブ牛時雨煮井又は讃岐うどん

お食事は「オリーブ牛」を和のテイストにした時雨煮井と、香川県の代名詞「讃岐うどん」の2種類からお選びいただけます。

● 7品目：カリッと焼き上げたクロワッサンとデニッシュのワッフル 讃岐フルーツと共に

デザートはあつあつのワッフルに、香川県で採れた果物を添えてご用意いたします。

ご家族・ご友人とのお食事はもちろんのこと、会社の新年会・歓送迎会などのお集まりにもご利用ください。

■レストラン「ジャングリ・ラ」 概要

レストラン「ジャングリ・ラ」は、地元の素材をいかした和食・洋食の朝食バイキング、ランチは約30種類のメニューを楽しめるバイキング、ディナーはホテルレストランならではの洋食メニューや「讃岐うどんセット」などの和食メニュー、料理長が食材に拘ったディナーコースなどをご用意しております。ご家族やグループまで、さまざまなシーンでご利用いただけるレストランです。

【お客様のご予約・お問い合わせ先】TEL：087-821-3109（ジャングリ・ラ直通）

■高松東急REIホテル 概要

所在地：〒760-0024 香川県高松市兵庫町9-9

TEL：087-821-0109（代表）

部屋数 191室、レストラン 1ヶ所、宴会場 4ヶ所

※2015年4月1日、株式会社東急ホテルズのブランド再編に伴い、高松東急インから名称変更



レストラン「ジャングリ・ラ」



高松東急REIホテル 外観

《 本件に対するお問い合わせ 》

高松東急REIホテル 料飲 中原（なかはら）

電話：087-821-0109（代表）

ファックス：087-821-0291

メールアドレス：j.nakahara@tokyuhotels.co.jp