

2017年3月31日

焼きたての三田牛は6種のソースで。

オマール海老、たこシャン、地元野菜を堪能できる15周年記念コース。

2017年4月1日(土)～5月31日(水)



大阪東急REIホテルは1978年9月1日に「大阪東急イン」として開業いたしました。ホテル内にレストラン「シャングリ・ラ」も同時にオープンし、地元・大阪のお客さまを中心に親しまれておりました。2002年には改装工事を行い、店名がレストラン「リトルモンスター」となりました。「リトルモンスター」という名前には、「小さいお店だが、モンスターのようにパワー溢れるレストランにしよう」というスタッフの思い込められています。また改装を機に、料理も洋食コースを中心としたメニューから、カジュアルにお楽しみいただける創作料理を提供しております。

リニューアルオープン15周年を記念し提供するコースは、「リトルモンスター」一押しの「三田牛ステーキ」をメインにした全8品のコース料理です。メイン料理に使用する三田牛は、大阪に程近い兵庫県三田市で飼育されているブランド牛です。三田市は一日の寒暖の差が激しく、その気候が体を引き締め上質な肉質・脂質の牛に育ちます。「三田牛ステーキ」はレストラン内の鉄板コーナーで焼き上げ、出来立てを提供いたします。ソースはたまり醤油・赤ワインマスタード・ゆず味噌・ガーリック塩・りんごソース・レモン塩の6種のソースでお楽しみいただけます。その他、ジュニア野菜ソムリエが季節と産地にこだわった野菜を使用したオードブルや、たこ焼きに合うと人気のスパークリングワイン「たこシャン」で作るグラニテなどをご用意いたします。

レストラン「リトルモンスター」では、大阪を中心とする関西エリアの食材・ドリンクなどを積極的に取り入れ提供してまいります。

《概要》

【名称】リトルモンスター 15周年記念コース

【期間】2017年4月1日（土）～5月31日（水）

【時間】平日 18:00～22:00（L.O. 21:30） 日・祝日 18:00～21:00（L.O. 20:30）

【料金】お1人さま 7,000円 ※1ドリンク付き（ビールまたはグラスワイン）

【メニュー】

- アミューズ
- Jr. 野菜ソムリエのオードブルバリエ
- 本日の野菜スープ
- オマール海老のエスプーマ・的鯛とグリル野菜のフォンデュ仕立て
- お口直しのグラニテ
- 三田牛ステーキ 6種のソースで
- 本日のシェフデザート
- パン
- コーヒー

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。 ※画像はイメージです。

■レストラン「リトルモンスター」概要

ホテルレストランならではの落ち着いた雰囲気を保ちつつ、ワイン1杯よりお気軽にご利用頂けるメニューも充実。またシェフ自慢のコース料理もご用意しご家族連れからビジネスのご利用にまで幅広くお使い頂けます。

【お客様のご予約・お問い合わせ先】

TEL：06-6315-6001（リトルモンスター直通）



レストラン「リトルモンスター」

■大阪東急REIホテル 概要

所在地：〒530-0027 大阪府大阪市北区堂山町2-1

TEL：06-6315-0109（代表）

部屋数 402室、レストラン1ヶ所、宴会場2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、大阪東急インから名称変更



大阪東急REIホテル 外観

《本件に対するお問い合わせ先》

大阪東急REIホテル 料飲 木原（きはら）

電話：06-6315-0109 ファックス：06-6315-6019 メールアドレス：k.kihara@tokyuhotels.co.jp