

歴史を感じる空間で気軽に愉しむイタリアンレストラン『MINOH KAJIKASOU』
天然食材、産地直送にこだわった 6 月限定の贅沢メニュー
期間限定コース「紫陽花(アジサイ)」 提供開始
2013 年 6 月 30 日(日)まで

URL: <http://minoh-kajikasou.com/>

絹株式会社(本社:大阪市北区、代表取締役 梶村 亘)は、カフェレストラン『MINOH KAJIKASOU (ミノオ カジカソウ)』にて、6 月の季節限定コースメニュー『紫陽花(アジサイ)』及びランチメニューを 2013 年 6 月 30 日(日)までの期間限定でご提供いたします。

6 月の期間限定コース『紫陽花(アジサイ)』は、梅雨を艶やかに飾る紫陽花の花をイメージしたメニューです。全ての食材において天然食材、産地直送にこだわりました。メニューは前菜から「能勢産アスパラと栄螺(サザエ)のサラダ仕立て」、「栄螺(サザエ)、カラスミ、雲丹のカルボナーラ仕立て」、「北海道産時不鮭のポワレ 野生クレソンとカラスミのサラダ添え」、メインデッシュには「鹿児島県産黒毛和牛根舌の煮込み フランス産フォアグラ添え」など、長崎県壱岐産の栄螺(サザエ)、イタリア産カラスミ、時不鮭をそれぞれふんだんに使用し、「贅」を極めたコース内容となっております。四季を料理に散りばめた産地 直送の旬の味覚をお楽しみ下さい。

『MINOH KAJIKASOU (ミノオ カジカソウ)』では、旬の素材をふんだんに使用した月替りのコースメニューを今後も提供して参ります。



6 月のおすすめコース「紫陽花(アジサイ)」

【紫陽花コース概要】

- 期 間 : 2013 年 6 月 30 日(日)まで
料 金 : 3,500 円 ※消費税込・サービス料別。
内 容 : 能勢産アスパラと栄螺(サザエ)のサラダ仕立て
栄螺(サザエ)、カラスミ、雲丹のカルボナーラ仕立て
北海道産時不鮭のポワレ 野生クレソンとカラスミのサラダ添え
鹿児島産黒毛和牛根舌の煮込み フランス産フォアグラ添え
本日のデザート
コーヒーor 紅茶

『MINOH KAJIKASOU』について

箕面の旅館の一つであった河鹿荘(かじかそう)の伝統ある建物の構造を活かし、2012年10月にオープンした落ち着いた雰囲気が自慢の一軒家カフェイタリアンダイニングです。春・夏・秋・冬の四季折々の景色を、テラスから風流に見渡せます。お料理は、特別なルートで買付けた魚やお肉や、箕面の地野菜を使い地産地消を意識したメニューなど、新鮮な食材を使ったこだわりのイタリアン料理をお楽しみいただけます。『MINOH KAJIKASOU』では、幅広い年代のお客様にお楽しみ頂ける空間と料理、上質なサービスの提供を目指して参ります。

名 称 : MINOH KAJIKASOU(ミノオ カジカソウ)
所 在 地 : 〒562-0001 大阪府箕面市箕面 1-6-6
ア ク セ ス : 箕面駅徒歩3分
営 業 時 間 : 11:00~23:00 (10~12月は9:30~23:00)
※ラストオーダー22:00
定 休 日 : 無休
席 数 : 全80席 (屋内60席、テラス20席)
電 話 番 号 : 072-734-8531
U R L : <http://minoh-kajikasou.com/>



絹株式会社 概要

会社名: 絹株式会社
所在地: 〒530-0018 大阪市北区小松原町3番3号 OSビル14階
T E L: 06-6131-1221
U R L: <http://kinu-co.com/>

<お客様からのお問合せ先>

MINOH KAJIKASOU(みのお かじかそう) 担当: 店長 山梨
Tel/Fax: 072-734-8531 HP: <http://minoh-kajikasou.com/>