

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 8 月限定の贅沢メニュー  
**期間限定コース「朝顔(あさがお)」 提供開始**  
2013 年 8 月 31 日(土)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、イタリアンレストラン『MINOH KAJIKASOU (ミノオ カジカソウ)』にて、8 月の季節限定コースメニュー『朝顔(あさがお)』を 2013 年 8 月 31 日(土)までの期間限定でご提供いたします。

8 月の期間限定コース『朝顔(あさがお)』は、夏の高級食材である瀬戸内産天然鱧(はも)と淡路産穴子を取り入れた贅を極めた内容です。

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「瀬戸内産鱧とイクラのマリアージュ サラダ仕立て」、「瀬戸内産鱧と万願寺唐辛子、カラスミのパスタ」、「長崎県産伊佐木のポワレ バーニャカウダソース」、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、夏の味覚を散りばめたメニュー構成となっております。夏の日差しが強い中、目にも涼しい鱧料理を開放感溢れる店内で存分にご堪能ください。

『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。



8 月のおすすめコース「朝顔(あさがお)」

【朝顔コース概要】

- 期 間 : 2013 年 8 月 31 日(土)まで  
料 金 : 3,500 円 ※消費税込・サービス料別。  
内 容 : 瀬戸内産鱧とイクラのマリアージュ サラダ仕立て  
瀬戸内産鱧と万願寺唐辛子、カラスミのパスタ  
淡路産穴子のチャコール 能勢のベビーリーフ添え  
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  
季節のデザート  
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ある自慢の一軒家イタリアンレストランです。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/>