

平成 24 年 6 月 6 日

政策部県産品振興課 古市 黒田

電話 087-832-3385 内線 3522

ホテル日航大阪で「四国フェア」を開催

～ホテル内レストランで特別メニューを提供～

大阪心斎橋・ホテル日航大阪のレストランにおいて、6月1日から30日の期間限定で、ホテル直営の2店舗において、四国の食材を取り入れた特別メニューが提供されます。

これは、ホテル日航大阪がはじめて企画し、開催するもので、レストランのシェフが来県し、現地食材調査を実施するなどの準備を行ってきました。

概要

1 開催場所 ホテル日航大阪 3階

大阪市中央区西心斎橋1丁目3番3号

○フランス料理 レ・セレブリテ

※火曜日定休(火曜日が祝日の場合は営業)

電話 06-6244-2472

○鉄板焼 銀杏

電話 06-6244-2468

2 開催期間

平成 24 年 6 月 1 日(金)～30 日(土)

提供時間:ランチ 11:30～14:30 デイナー 17:30～21:30
(ラストオーダー 21:00)

3 メニュー (各コースより抜粋)

※ メニューの詳細は、ホテル日航大阪ホームページで公開されています。

<http://www.hno.co.jp/>

○フランス料理 レ・セレブリテ

香川県産鮮魚のポワレ トリュフの香り パプリカのソース

香川県産鮮魚のスフレ 野菜添え 貝類のソース

香川県産鮮魚と貝のフリカッセ ブルギニョン風

香川県 女峰のミルフィーユ

ミルクのパンナコッタ 小豆島のオリーブオイルを添えて

○鉄板焼 銀杏

かつおのたたき カルパッチョ風 讃岐の黒ニンニク添え

香川産 讃岐タコ入りムース 徳島御膳みそ入りバルサミコソース

讃岐コーチンのスープ 小豆島のオリーブふし麺と共に

オリーブ牛のフィレ、サーロイン

ご飯:香川県産「おいでまい」