

2017-014

2017年7月25日

【ホテル日航大阪】
日本料理「弁慶」高島 稔の賞味会
「天然鰻となにわの伝統野菜」開催！
8月4日（金）、日本の伝統食文化を伝え継ぐ



賞味会メニューイメージ

本年9月4日（月）に開業35周年を迎えるホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋1-3-3、代表取締役社長・総支配人：ジャン・マーシャル）の日本料理「弁慶」（料理長：高島 稔、席数：98席）では、2017年8月4日（金）に「高島 稔の賞味会 天然鰻となにわの伝統野菜」（お一人様¥27,000、消費税・サービス料込み）を開催いたします。

日本料理「弁慶」では、旬の食材をフォーカスした定期イベント「高島 稔の賞味会」を季節ごとに開催、昨年に続きこの夏も、稀少とされる熊本県産天然鰻と夏野菜に代表されるなにわの伝統野菜などを組み合わせた、コース仕立ての特別メニューをご提供いたします。前菜では鳥飼茄子のゼリー寄せや天然鰻のにぎりなど、煮物では勝間南京・大阪しろな・天然鰻の有馬煮、焼肴では天然鰻の源平焼き、締めには土鍋炊き天然鰻御飯など、またほかにも毛馬胡瓜、玉造黒門越瓜といったなにわの伝統野菜を、料理長高島がその滋味深い味わいを引き出します。

2017年の夏の土用の丑の日は、7月25日（火）の一の丑と8月6日（日）の二の丑、2日となっており、特に連日猛暑が続くこの夏は、夏バテ防止のために効果的とされるビタミン、カルシウム豊富な鰻が注目されるのではないのでしょうか。

「弁慶」ではこうした食イベントを通して、日本（大阪）の食文化の歴史と味を、世代を越えて伝えつないでいきたいと考えています。イベント詳細は下記をご覧ください。

■日本料理 弁慶『高島 稔の賞味会 天然鰻となにわの伝統野菜』

開催日時:2017年8月4日(金)17:30~21:30(L.O.21:00)

料 金:お一人様 ¥27,000(消費税・サービス料込み) ※30名様限定

 メニュー内容:前菜 烏飼茄子ゼリー寄せ、天然鰻にぎり、順才、枝豆、
串刺し(海老・小倉・蛸)

造り あこう洗い、中とろ、烏賊、玉造黒門越瓜

御椀 鱧吸、松茸、毛馬胡瓜

煮物 勝間南瓜、大阪しろな、天然鰻有馬煮

焼肴 天然鰻源平焼き

合肴 湯葉せいろ蒸し

酢物 かに酢

御飯 土鍋炊き天然鰻御飯、香の物、赤出汁

菓子 アップルマンゴー

*メニュー内容は提供予定メニューで、予告なく変更する場合がございます。

お問い合わせ・ご予約:日本料理「弁慶」 TEL.06-6244-2419(直通)


■日本料理「弁慶」について

2015年7月リニューアル。“御堂筋の四季”をテーマにした和モダンな店内。

伝統に新しさを融合した新メニューを展開。本格会席に加え、単品メニューも豊富。

全国の選りすぐりの日本酒もご用意しています。

席数:98席(完全個室2室18席、御堂筋カウンター席8席、

ダイニングテーブル席8席、寿司・割烹カウンター席8席を含む)

営業時間:朝食 7:00~10:30(LO10:00)、

ランチ 11:30~14:30

デイナー 17:30~21:30(L.O.21:00) ※全席禁煙。

 店舗ホームページ <http://www.hno.co.jp/restaurant/benkay.html>


本件に関するお問い合わせ先:

 ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 おにむら 鬼村 知恵
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3

直通 TEL. 06 (6244) 0747、直通 FAX.06 (6244) 0748

 公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>
