

【ホテル日航大阪】

滋賀県 × 「あまから手帖」 × 京阪神3ホテル 共同企画

「おいしが うれしが滋賀食材フェア」に参画！

『近江牛』をはじめ、湖国近江の美味をフォーカス



「おいしが うれしが滋賀食材フェア」イメージビジュアル

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)は、近江牛や湖魚をはじめ、近江伝統野菜、近江米など豊かな水と肥沃な土壌に育まれた滋賀食材を、関西の消費者にもっと知ってもらおうとする『おいしが うれしが滋賀食材フェア』(主催:滋賀県農政水産部、運営:株式会社クリエテ関西、実施期間:2018年1月10日(水)から1月31日(水)まで)の事業趣旨に賛同し、本年もフランス料理「レ・セレブリテ」(32席、シェフ:牧原秀樹)、鉄板焼「銀杏」(23席、シェフ:同)がひと足早く同フェアに参画しています。

フランス料理「レ・セレブリテ」では、1月6日(土)よりフェアコース(お一人様 15,000円、消費税込み、サービス料別途)をご用意、近江軍鶏(しゃも)、天然琵琶鱒をはじめ、近江牛、小松菜、赤こんにゃくなど、滋賀県産食材を豪華コースで提供しています。

また、鉄板焼「銀杏」では、1月4日(木)より近江牛コース(お一人様 18,200円より、消費税込み、サービス料別途)にて、近江軍鶏や滋賀県産ワカサギの前菜、メインには近江牛 A-5 ランクのフィレ肉(100g)を提供いたします。

ホテル日航大阪では関西の地産地消に取り組んでおり、2012年に「近江牛と淡路島産玉葱をじっくり煮込んだシェフ特製のビーフカレー」(レトルト 200g入り 800円、消費税込み)を発売したほか、2016年9月からは、カフェレストラン「セリーナ」で「近江牛ビーフカレー」(2,800円、消費税込み、サービス料別途)、「近江牛とチェダーチーズのハンバーガー」(2,900円より、消費税込み、サービス料別途)をグランドメニュー化しています。ホテル日航大阪では、「滋賀食材フェア」を通して、湖国近江の食の魅力を多くの関西の方にお届けしたいと考えています。メニュー詳細は下記をご覧ください。

【ホテル日航大阪『おいしが うれしが滋賀食材フェア』 参画メニュー】
■フランス料理「レ・セレブリテ」『近江牛フェアコース』

提供期間：2018年1月6日(土)～1月31日(水)

*土・日・祝日の営業

料 金：お一人様 15,000円(消費税込み、サービス料別途)

メニュー内容：アミューズ

前 菜：近江軍鶏のたたき、瞬間燻製、胡桃、ロックフォールのソース

前菜 2：滋賀県産 天然琵琶鱒のショソ 瀬田シジミの乳化ソース

スープ： 柚子香る、滋賀県産スジ海老と野菜のブイヨンスープ

魚料理：滋賀県産ワカサギのフリット

滋賀県産小松菜のピュレとトマトのフォンデュ

グラニテ

メイン： A-5 ランク近江牛のグリル

フォアグラと赤コンニャクの筑前煮 レッドワインソース

デザート、コーヒー

お問い合わせ・ご予約： フランス料理「レ・セレブリテ」 TEL.06-6244-2472(直通)

 店舗ホームページ https://www.hno.co.jp/restaurant_plan/celebrities/dinner/shiga.html

■鉄板焼「銀杏」『極上黒毛和牛 近江牛 A-5 ランクコース』

提供期間：2017年1月4日(木)～1月31日(水)

料 金：お一人様 18,200円～(消費税込み、サービス料別途)

メニュー内容：前菜：近江軍鶏のコンフィ 琵琶湖産ワカサギと共に

スープ：彩りカリフラワーのスープ

温野菜

近江牛(A-5 ランク)フィレ肉(100g)

野菜サラダ

ご飯又はパン

又は

寿恵卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス (+1,100円)

カットフルーツプレート

お問い合わせ・ご予約：鉄板焼「銀杏」 TEL.06-6244-2468(直通)

 店舗ホームページ https://www.hno.co.jp/restaurant_plan/icho/dinner/suito_shiga.html

『おいしが うれしが滋賀食材フェア』に関する情報は滋賀県公式ホームページよりご覧頂けます。
<https://www.amakaratecho.jp/event/shiga/>

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