

■SUBJECT

■ レンブラントホテル大分 14F「日本料理 富貴野」10月ディナーメニューのご案内

“ズワイ蟹” 尽くし! 「ずわい蟹と秋の味覚満喫懐石」 登場!



“ズワイ蟹” 尽くし!

ずわい蟹と 秋の味覚満喫懐石

秋の豊かな食材を、料理長・河野が
彩り鮮やかに仕上げました。
秋の醍醐味が味わえる「松茸の土瓶蒸し」、
新鮮な「お造り」に、
「かに甲羅焼き」「かに天ぷら」
「かにちらし寿司」「かに茶碗蒸し」
そして、「かにしゃぶ」!!
贅を尽くした秋の懐石をぜひご賞味ください。

□料金：お1人様 7,500円
(サービス料・消費税込)

□営業時間

ランチタイム：

11:00~14:30(LO 13:30)

ディナータイム：

17:30~21:00(LO 20:30)



早秋の茸たっぷり御膳

旬の茸をふんだんに使用した、
新登場の御膳ランチ。
テーブルで炊き上げる釜飯も魅力。
1日10食限定です。



□料金：お1人様 3,500円 (サービス料・消費税込)

□営業時間：ランチタイム 11:00~14:30(LO 13:30)

<このリリースに関するお問い合わせは...>

レンブラントホテル大分 〒870-0816 大分市田室町 9-20 / TEL: 097-545-1026 (直通) / FAX: 097-545-1023

[http:// rembrandt-hotel.co.jp/oita/](http://rembrandt-hotel.co.jp/oita/) マーケティング広報課 庄司