

■SUBJECT

レンブラントホテル大分 5周年記念「日本料理 富貴野」料理長 河野正信が贈る初の美食会

ご ち き わ み

■ 『第一回 笑舌極味会』 今回のテーマは、地産地消！

“県産本鮪”や“おおいた豊後牛”など、「大分の食」で仕掛けます。

5th
Anniversary

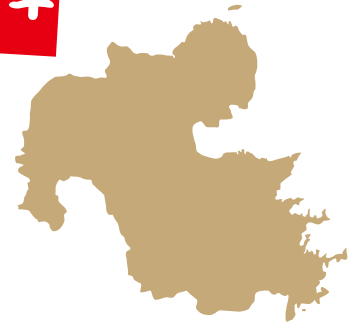


おおいた豊後牛



県産本鮪

※写真はイメージ



料理長 河野正信による美食会、記念すべき第1回目は、地産地消「大分の食」。“県産本鮪”“おおいた豊後牛”…豊後のご馳走を料理長の心意気と共にお届けいたします。おおいたの“海の幸”“山の幸”を、河野が腕によりをかけ、舌も笑う懐石仕立てでご提供いたします。春の訪れを、贅を凝らした豊後の味力と共に愉しみませんか？

開催日：12日間限定

2017年3月20日(祝・月)～3月31日(金)

※日程によりご利用時間が異なります。

料金

お一人様 10,000円 (税金・サービス料込)

※飲み物は含まれておりません。

ご利用条件：【2名様より・3日前迄の要予約】

ご予約・お問い合わせ

「日本料理 富貴野」 097-545-1115 (直通)

【県産本鮪と豊後牛の笑舌極味懐石】

前菜：春の訪れ 珍味の五種盛り

先吸い物：地蛤の潮仕立て

お造り：県産本鮪 旬魚の盛り合わせ

焼物：桜鯛の田楽焼き 春の味覚野菜

蒸し物：鯖の道明寺桜蒸し 銀鮓掛け

煮物：季節魚の煮付け

替り鉢：おおいた豊後牛の和風ステーキ 焼き野菜添え

酢の物：本日の海鮮盛り

食事：県産本鮪 おおいた豊後牛の炙り寿司

留め椀：鱈白子の赤出汁

デザート：季節果実の盛り合わせ

※天候の都合により、食材が変わる場合がございます。予めご了承くださいませ。

<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/ マーケティング広報課 庄司