

■ SUBJECT

■ レンブラントホテル大分 14F「日本料理 富貴野」5月季節限定メニューのご案内
初夏の高級味覚！「おこぜの懐石」、「城下かれい懐石」登場！

レンブラントホテル大分最上階の「日本料理 富貴野」では、初夏のおすすめ懐石として、“おこぜ（虎魚）”と“城下かれい”をご用意いたしております。大分が誇る夏の美味「城下かれい」は、江戸時代 殿様へ献上されたほどの高級魚。また、旬の「おこぜ」は、見た目からは想像できない上品な白身を味わえます。この時期しか味わえない、季節限定の味覚をホテル最上階の個室でお召し上がりいただけます。ご会食はもちろん、様々なお祝い事にもおすすめの懐石をぜひ、ご賞味くださいませ。



「夏のふぐ」とも言われる上品な白身を“薄造り”や“唐揚げ”で

おこぜのあやめ懐石

お1人様 7,500円

(サービス料・消費税込)

前菜:季節の小鉢三種盛り

椀物:海老真丈

お造り:おこぜの造り

焼き物:豊後牛 和風ステーキ 焼き野菜添え

蒸し物:旬替りの茶碗蒸し

揚げ物:おこぜの唐揚げ

酢の物:旬野菜の冷鉢

食 事:おこぜの握り

留め椀:日替わりの赤出汁

デザート:旬のフルーツ盛合せ

◇3日前までの要予約・2名様より

□営業時間

ランチタイム:

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

ディナータイム:

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



大分が誇る、希少な味わいを富貴野で

旬 誉れの高級魚 極上城下かれい懐石

お1人様 8,500円

(サービス料・消費税込)

前菜:季節の小鉢三種盛り

椀物:海老真丈

お造り:城下かれいの造り

煮物替り:かれいの煮付け

焼き物:豊後牛 和風ステーキ 焼き野菜添え

蒸し物:季節の蒸し物

揚げ物:かれいの唐揚げ

酢の物:旬野菜の冷鉢

食 事:城下かれいの握り

留め椀:日替わりの赤出汁

デザート:旬のフルーツ盛合せ

◇3日前までの要予約・2名様より

□営業時間

ランチタイム:

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

ディナータイム:

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

□提供期間:2017年5月1日(月)~2017年6月30日(金) □提供店舗:14階「日本料理 富貴野」

<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

<https://rembrandt-group.com/oita>

マーケティング広報課 庄司