

■SUBJECT

■ レンブラントホテル大分 14F「鉄板焼 山茶花」6月新メニューご案内

脂の乗った最高の旨み！“まぐろのかまトロステーキ”ディナーに登場！

レンブラントホテル大分最上階の「鉄板焼 山茶花」ではこの6月より、新料理長 江口太志が就任、ランチ、ディナーのメニューを一新し、ご提供をスタートしております。最上階の眺望も魅力的な、鉄板カウンター席は16席だけのプレミアムシート。ランチ、ディナーともに贅沢な時間をお過ごしいただけます。なかでもおすすめは、ディナーコース「久住〜くじゅう〜」。メインの黒毛和牛ステーキに、魚料理には、レンブラント初、“まぐろのかまトロのステーキ”が登場します。まぐろ1匹から2つしかとれない希少部位。鉄板で焼き上げ、脂の旨みが凝縮した美味は、一食の価値あり。江口シェフが洋食で培った技は、前菜一皿からデザートにまで活かされ、「鉄板」×「洋」×「自由な発想」で、今後も個性に富んだ鉄板メニューが登場する予定です。ぜひ、新しい山茶花を、ランチで、ディナーで、お楽しみください。



「鉄板焼 山茶花」新料理長 江口 太志



【6月シェフおすすめディナー！「まぐろのかまトロ」ステーキ新登場！】

鮪かまトロステーキと  
特撰 黒毛和牛コース「久住〜くじゅう〜」

お一人様 10,000円

- ・シェフ特製 本日の前菜
- ・季節の野菜サラダ
- ・鮪かまトロのステーキ
- ・5種の焼き野菜ともやし炒め
- ・黒毛和牛（A3）ロースステーキ（110g）または フィレスステーキ（100g）
- ・白御飯 または ガーリックライス
- ・味噌汁 ・香の物
- ・デザートプレート
- ・コーヒー または 紅茶

□提供期間：2017年6月1日(木)～ □提供店舗：14階「鉄板焼 山茶花」

□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)

<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