

■SUBJECT

■ レンブラントホテル大分 14F「鉄板焼 山茶花」8月新メニューご案内

岩牡蠣、鱧、フレンチトースト、“鉄板”をフルに駆使した仕掛けディナー！

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8月より、新シェフ 江口 太志が仕掛ける新たなディナーメニューが期間限定で登場します。

まずは、手のひらサイズの大粒な県産“岩牡蠣”が新登場！殻付きの大きな身を、鉄板で蒸し焼きに。洋食出身の江口シェフならではの、シブレットオイル（ハーブの香りに移したソース）とレモンをかけて。ハーブの香りが臭味を消し、ふっくらと、旨みが凝縮された牡蠣を、後味良くお召し上がりいただけます。また、旬の「鱧」を鉄板で焼き上げた、「焼鱧の梅肉ワサビソース」メニューも新登場。メインのステーキは、「特撰 豊後牛」のフィレまたはロースを選べます。

ラストを飾るデザートには、鉄板で焼き上げる「フレンチトースト」。コースの締めでも美味しくいただけるよう、レシピに工夫が。軽い仕上がりフレンチトーストに冷たいアイスと彩りフルーツを添えて。鉄板を最大限に活かした、食の魅力溢れるディナーをこの夏、ぜひお楽しみください。



～鉄板焼 山茶花 8月新メニュー～

山茶花 Event Menu 夏季限定ディナーコース

お一人様 11,000円

- ・アミューズ プーシュ
- ・焼鱧の梅肉ワサビソース
- ・季節野菜のサラダ
- ・岩牡蠣のヴァブール シブレットオイルとレモン添え
- ・5種の焼野菜ともやし
- ・特撰豊後牛ステーキ フィレまたはロース120g
- ・釜炊き白御飯 または ガーリックライス または 帆立の炊き込みご飯
- ・味噌汁 香の物
- ・デザートプレート(フレンチトースト)
- ・コーヒーまたは 紅茶



□提供期間：2017年8月1日(火)～2017年8月31日(木)

□提供店舗：14階「鉄板焼 山茶花」

□ディナータイム 17：30～21：00 (LO 20:00)

<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