

■SUBJECT

レンブラントホテル大分「鉄板焼 山茶花」10月のディナー

■ 祝!日本一!“おおいた豊後牛” 受賞記念
美味、“おおいた豊後牛”、鉄板焼 季節限定ディナー 登場!

祝!日本一!“おおいた豊後牛”!9月に仙台市で行われた、和牛のオリンピックと言われる同共進会に於いて、輝かしい結果をのこされた大分県勢の受賞を記念し、レンブラントホテル大分「鉄板焼 山茶花」では、10月限定ディナーをご用意いたしました。
目の前の鉄板でシェフが焼き上げるカウンターならではの醍醐味と、“おおいた豊後牛”の極上ステーキをぜひ、「鉄板焼 山茶花」でご賞味ください。



第11回 全国和牛能力共進会

『種牛の部』大分県代表 最高賞「内閣総理大臣賞」

『総合成績』大分県3位 受賞おめでとうございます

《第11回 全国和牛能力共進会 最高賞》～記念コース～

特別記念価格 お一人様 12,000円

- ・シェフ特製 本日の前菜 ・季節の野菜サラダ ・5種の焼き野菜ともやし炒め
- ・特撰 おおいた豊後牛ステーキ フィレ90gとロース90g
- ・釜炊き白御飯 または ガーリックライス
- ・味噌汁 香の物 ・シャーベット ・コーヒー または 紅茶



山茶花 Event Menu 季節限定 ディナーコース

お一人様 11,000円

- ・アンティ・パスト・ミスト ・サーモンと舞茸のカルトッチョ (銀杏・栗)
- ・季節の野菜サラダ ・ロブスターグラチネ ・5種の焼き野菜ともやし炒め
- ・特撰 おおいた豊後牛ロースステーキ (120g) または フィレスステーキ (120g)
- ・釜炊き白御飯 または ガーリックライス または シメジと野沢菜の炊き込みご飯
- ・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10月1日(日)~10月31日(火)
- 提供店舗:レンブラントホテル大分14F「鉄板焼 山茶花」ランチタイム11:30~14:00 ディナータイム 17:30~21:00
- ご予約・お問い合わせ 「鉄板焼 山茶花」 097-545-1115(直通)

<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