

■SUBJECT

レンブラントホテル大分「鉄板焼 山茶花」4月・5月限定ディナー

- ホテル最上階 鉄板焼 山茶花「Event Menu」春季限定ディナーコース
旬の海の幸に、特撰“おおいた豊後牛”ステーキの贅沢コース！

レンブラントホテル大分 最上階「鉄板焼 山茶花」では、2ヶ月ごとに季節限定ディナーを展開。毎回、新登場の食材を用いた、魅力ある構成が好評のディナー。今回、4月・5月の新メニューは、「大アサリ」や「鯖」、「生しらす」など、旬の海の幸をふんだんに、鉄板カウンターを駆使した調理法でご提供いたします。メインには、“おおいた豊後牛” フィレまたはロースステーキをお選びいただけます。鉄板カウンターならではの、目の前で楽しめる、シェフのパフォーマンス、炎、香り、音・・・魅力満載！鉄板焼限定ディナーをぜひ、ご賞味ください。

おおいた 豊後牛

山茶花 Event Menu 春季限定 ディナーコース

お一人様 11,000円



- ・前菜盛り合わせ
- ・大アサリと山菜のポーピエット
- ・季節のサラダ
- ・鯖の炙り焼き
- ・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 フィレステーキ(120g)
- ・釜炊き白御飯または、ガーリックライス
または 生しらす御飯
- ・味噌汁 香の物
- ・シャーベット
- ・コーヒー 又は 紅茶



提供期間：2018年4月1日(日)～2018年5月31日(木)

ディナータイム 17:30～21:00

提供店舗：レンブラントホテル大分14F「鉄板焼 山茶花」

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