

■SUBJECT

レンブラントホテル大分「日本料理 富貴野」初夏の美食会

■『河野料理長 厳選 特別懐石』

“関アジ” “かぼすブリ” “かぼすヒラメ”大分のブランド食材と山海の幸！

春から夏へ～ 移り変わる季節を「日本料理料理長 河野正信」が、厳選した旬の【山海の幸】で自慢の腕を振ります。おいたのブランド食材“関アジ”“かぼすブリ”“かぼすヒラメ”に、高級魚“おこぜ”や“鱧”“鱸”“蛤”…。旬の豪華食材が織り成す至高の懐石を、ぜひご賞味くださいませ。



美食会献立

前 菜：季節の小鉢 珍味の七種盛り
先吸い物：牡丹鱧の清まし仕立て
お造り：関アジ 鮪 鯛 かぼすブリ
煮 物：旬魚の煮付け
焼 物：鱸の田楽 俵葉焼き
替り鉢：黒毛和牛和風ステーキ 焼き野菜添え
冷やし鉢：茄子水晶 とろろ餡かけ海鮮添え
揚げ物：おこぜの唐揚げ 茸甘酢餡かけ
酢の物：かぼすヒラメのカルパッチョ
食 事：櫃まぶし
留め椀：蛤の赤出汁
デザート：季節果実三種盛り



料 金

特別価格

お一人様 **10,000円**（懐石料理・税金・サービス料込）※飲み物は含まれておりません。

開催日時

2018年5月30日（水） デイナータイム：17：30～21：00（LO 20：30）

※営業時間内、ご希望の時間にて受付いたします。

【2名様より・要予約】 40名様限定 ◇お申し込み締め切り5月25日（金）迄 ※定員になり次第受付終了いたします。

提供店舗：レンブラントホテル大分14F 「日本料理 富貴野」

ご予約・お問い合わせ 「日本料理 富貴野」 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