

■SUBJECT

レンブラントホテル大分 「国民文化祭」開催記念！おおいたの秋を彩る美食が揃いました！

■ おおいたの食材をふんだんに！「豊後料理 朋月～ともつき～」  
新ブランド「おおいた和牛」鉄板焼ディナー新登場！

祝！「国民文化祭」大分開催！レンブラントホテル大分では、開催を記念したメニューをこの秋、ご用意いたしました！大分市との企画【豊後料理】では、「日本料理 富貴野」にて、月をテーマにした『朋月～ともつき～』をご提供いたします。

また、豊後牛の歴史から100年の節目に誕生した、新県産和牛ブランド「おおいた和牛」の鉄板焼コースをご用意いたしました。ロースステーキ 150gの旨みをご堪能いただけます。

食欲の秋、芸術の秋、待ちに待った本格的な秋の到来を、レンブラントの美食とともに、ぜひお楽しみくださいませ。



【豊後料理 朋月～ともつき～】

◇2日前迄の要予約(土日祝をはさまず)・2名様より

お一人様 5,800円

献立:

先付: 富貴野風りゅうきゅう・いちじくのワイン煮込み

先吸い物: 県産白身魚真丈

お造り: 県産魚のお造り

焼物: 県産青野菜の替り焼き

煮物替り: 奥豊後豚と果実煮

陶板焼: 県産ハーブ鶏の柚子仕立て

揚げ物: 大判椎茸の香り揚げ

食 事: 豊後ちりめん生姜仕立て

留め椀: クロメの赤出汁

デザート: 梨の二色コンポート

□提供店舗/ 14F 「日本料理 富貴野」

□営業時間/ランチ11:30~14:00 ディナー/17:30~21:00

□お問合せ・ご予約 TEL:097-545-1115(直通) □【販売期間】 10月~11月 2ヶ月間限定



【「おおいた和牛」特別コース】 お一人様 10,000円

メニュー

・本日の前菜                      ・季節のサラダ                      ・県産焼き野菜

・新ブランド「おおいた和牛」 ロースステーキ 150g

・釜炊き白御飯 または ガーリックライス

・味噌汁 香の物 ・本日のデザート ・コーヒー 又は 紅茶

◇プラス2,500円で「フィレ150g」に変更出来ます。

□提供店舗/ 14F 「鉄板焼 山茶花」

□営業時間/ランチ11:30~14:00(土日祝のみ営業) ディナー/17:30~21:00

□お問合せ・ご予約 TEL:097-545-1115(直通) □【販売期間】 10月~11月 2ヶ月間限定



<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](https://rembrandt-group.com/oita)

広報マーケティング課 庄司