■SUBJECT

～日本料理 富貴野　新料理長就任記念イベント開催～

【春の美食会】

新料理長 阿波野貴樹が手掛ける一夜限りの特別会席。
富貴野の新たな味わいをご堪能ください！

大分の豊かな旬の食材を用い、日本料理ならではの繊細で奥深い一品へとつくり上げ、
まごころを込めてお届け致します。

≪献　立≫

前　菜	季節の味わい七種盛り
椀替り	牛タンみぞれ仕立て
御造里	季節の御造里盛り合わせ
焼　物	おおいた和牛と大根のステーキ　バルサミコソース
	鰆　桜海老ソース焼き
揚　物	河豚白子淡路揚げ
煮　物	目張の煮つけ
食　事	釜揚げしらす茶漬け
香の物	大根漬け　胡瓜焼酎漬け
水菓子	牛蒡プリン　　牛蒡せんべい

日本料理 富貴野
料理長 阿波野（あわの）　貴樹（たかき）

百年の恵み おおいた和牛

うまいビールで食卓をハッピーに！ BAEREN

大分県豊後大野産のかぼすと岩手県盛岡市ベアレン醸造所の
地ビールの出会い。新商品「かぼすラードラー」。
季節限定商品を当日ご用意！

□開催日時　：　2019年4月25日(木)　受付18:30～　開宴19:00
□会　場　　：　14F 日本料理富貴野
□定　員　　：　40名様限定　※2 名様より要予約
□料　金　　：　お一人様　10,000円　（懐石料理・サービス料・消費税込）
※お飲み物は含まれておりません。

お申し込み締め切り 4 月 22 日（月）　※定数になり次第、ご予約受付を締め切らせていただきます

阿波野 貴樹 (あわの たかき)　ホテル・旅館などで和食の腕を磨き、大手グループホテルの
料理長を経て、今春、日本料理『富貴野』料理長へ就任。

【ご予約・お問い合わせ】:14F 日本料理富貴野　TEL 097-545-1115(直通)　10:00～20:30

＜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　　広報マーケティング課　岩尾　克幸