

2015-038

2016年3月22日

## 【ホテル日航大阪】

日本料理「弁慶」料理長 高島 稔 春の賞味会

## 「初鰹と京都・山城産朝掘り筍」

～エグゼクティブ・シェフソムリエ 石田が選ぶ白ワイン、日本酒とともに～



写真はイメージです。

ホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人:ジャン・W・マーシャル)の日本料理「弁慶」は、2016年4月15日(金)17:30より、料理長 高島 稔 春の賞味会『初鰹と京都・山城産朝掘り筍』(お一人様¥13,000、税金・サービス料込み)を開催いたします。

今回で4回を迎える賞味会では、旬真っ盛りの京都・山城産の朝掘り筍と初鰹を合せ、特別コースメニューとしてご提供いたします。朝掘り筍・初鰹の造り、朝掘り筍のバター焼き、初鰹の漬け丼など全8品のメニューに、今年4月アルゼンチンで開催のA.S.I世界最優秀ソムリエコンクールにアジア・オセアニア代表として出場するエグゼクティブ・シェフソムリエ石田博が選ぶ白ワイン、日本酒とともに、春の味覚をお楽しみいただければと思います。

日本料理「弁慶」(席数:98席、料理長:高島 稔)は2015年7月7日(火)、“御堂筋の四季”をコンセプトにリニューアルオープンした、和モダンな和食ダイニングです。御堂筋のイチョウ並木を望むテーブル席のほかに、ご利用目的や人数に合わせて、完全個室2室、樹齢250年の吉野桜の一枚板を使用した寿司・割烹カウンターなど、多様なニーズにお応えいたします。単品メニューに加え、日本酒、ワイン、シャンパンも豊富に取り揃えています。

メニュー詳細は下記をご覧ください。

## ■日本料理「弁慶」料理長 高島 稔 春の賞味会

### 【初鯉と京都・山城産朝掘り筍】

開催日：2016年4月15日(金)17:30～

料 金：¥13,000(サービス料・税金込み)

メニュー内容：前菜：筍木の芽和え、初鯉握り、一寸豆花揚げ、

蛸烏賊酢味噌和え、三色団子

造り：朝掘り筍、初鯉、天然鯛

御椀：蓬豆腐、海老吉野、花卉うどん、わらび、木の芽

焚合：朝掘り筍土佐煮、魚の子、蒨

焼肴：油日照り焼き

合肴：朝掘り筍バター焼き

御飯：初鯉漬け丼、香の物、赤出汁

菓子：苺

エグゼクティブ・シェフソムリエ 石田が選ぶ白ワイン、日本酒（グラスサービス）

ご予約・お問い合わせ：日本料理「弁慶」 TEL.06-6244-2419(直通)



## ■日本料理「弁慶」について

2015年7月7日(火)リニューアルオープン。

“御堂筋の四季”をテーマにした和モダンな店内。伝統に新しさを融合した新メニューを展開。本格会席に加え、単品メニューも豊富。

全国の選りすぐりの日本酒もご用意しています。

席数：98席(完全個室2室18席、御堂筋カウンター席8席、

ダイニングテーブル席8席、寿司・割烹カウンター席8席を含む)※全席禁煙

営業時間：朝食 7:00～10:30(L.O.10:00)、ランチ 11:30～14:30、ディナー17:30～21:30(L.O.21:00)

## 【ホテル日航大阪について】

開 業：1982年(昭和57年)9月4日

所在地：542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3

アクセス：地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅⑧号出口直結

施設紹介：地上32階、地下4階。

客室数635室、料飲施設9店舗、大小13の宴会場、チャペル、

エステティックサロンなどを備える総合施設。

2014年4月からユニバーサル・スタジオ・ジャパンのアライアンスホテル。

ホテル日航大阪公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>



本件に関するお問い合わせ先：

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 おにむら 鬼村 知恵

〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3

直通 TEL. 06(6244)0747、直通 FAX.06(6244)0748 公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>