

【ホテル日航大阪】

日本料理「弁慶」リニューアル1周年記念

高島 稔の賞味会「天然鰻となにわの伝統野菜」開催！

8月19日（金）、熊本県八代市球磨川の天然鰻を存分に



賞味会メニューイメージ

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・マーシャル)の日本料理「弁慶」は、リニューアルオープンから1周年の記念企画として、8月19日(金)に『高島 稔の賞味会 天然鰻となにわの伝統野菜』(お一人様¥27,000、30名様限定)を開催いたします。

日本料理「弁慶」は、“御堂筋のイチョウの四季の移ろい”をコンセプトに、2015年7月7日(火)に和モダンなダイニングとしてリニューアルオープンしました。和の文様「青海波(せいがいは)」をイチョウに見立て組子格子で表現した店内は、完全個室、テーブル席、寿司・割烹カウンターなど、さまざまな目的に合わせてご利用いただける店舗となっております。

基本の出汁にこだわり伝統技法を継承しつつ、食材・器・プレゼンテーションに新たな技法を積極的に取り入れる料理長 高島 稔は、リニューアル後にスタートした「賞味会」のためのプレミアム食材選びにもこだわります。今回は稀少な九州 球磨川の天然鰻に、夏野菜として知られるなにわの伝統野菜 毛馬胡瓜、玉造黒門越瓜、鳥飼茄子などを盛り込んだ特別メニューをご用意いたします。日本各地の蔵元から夏におすすめの吟醸酒なども多数をご用意し、お料理に合わせてお楽しみいただけます。(ドリンクは別途料金となります)

「弁慶」では、こうした食イベントを通して日本(大阪)の食文化の歴史と味を、世代を越えて伝えつないでいきたいと考えています。イベント詳細は下記をご覧ください。

■日本料理 弁慶『高島 稔の賞味会 天然鰻となにわの伝統野菜』

開催日時:2016年8月19日(金)17:30~21:30(L.O.21:00)

料 金:お一人様 ¥27,000(サービス料・税金込み)※30名様限定

メニュー内容:前菜 大阪しろな信田煮 鱧寿司 蛇籠蓮根 尼子有馬煮

川海老 さつま芋蜜煮

造り 甘鯛 中とろ 立烏賊 芽紫蘇 玉造黒門越瓜

御椀 玉子豆腐 鮑 白瓜 柚子

焚合 こつまなんきん 勝間南瓜 蛸柔煮 小芋 小倉

焼肴 天然鰻源平焼き

合肴 鳥飼茄子揚げ出し

酢物 天然鰻ざく 毛馬胡瓜

御飯 銀しゃり 鰻巻き 香の物 赤出汁

菓子 アップルマンゴー



お問い合わせ・ご予約: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)

営業時間:朝食 7:00~10:30(LO10:00)、ランチ 11:30~14:30

ディナー17:30~21:30(L.O.21:00) ※全席禁煙。



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>