

2016-023

2017年1月10日

【ホテル日航大阪】

滋賀県 × 「あまから手帖」 × 京阪神3ホテル 共同企画

「おいしが うれしが滋賀食材フェア」に参画！

『近江牛』『びわます』をはじめ湖国近江の美味をフォーカス



「おいしが うれしが滋賀食材フェア」イメージビジュアル

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)は、「近江牛」や「びわます」をはじめ近江伝統野菜、近江米など、豊かな水と肥沃な土壌に育まれた滋賀食材を関西の消費者にもっと知ってもらおうとする『おいしが うれしが滋賀食材フェア』(主催:滋賀県農政水産部、運営:株式会社クリエテ関西、実施期間:2017年1月10日(火)~1月31日(火))の事業趣旨に賛同し、ホテル直営レストラン3店舗が同フェアに参画いたします。

ホテル日航大阪ではかねてより地産地消に取り組んでおり、2012年に「近江牛と淡路島産玉葱をじっくり煮込んだシェフ特製のビーフカレー」(レトルト200g入り¥800、税金込み)を発売したほか、2016年9月からは、カフェレストラン「セリーナ」で「近江牛ビーフカレー」(¥2,800、税金込み、サービス料別)、「近江牛とチェダーチーズのハンバーガー」(¥2,900~、同)をランドメニュー化しています。同フェアでは「セリーナ」の上記メニューに加え、鉄板焼「銀杏」よりA5ランク近江牛フィレ肉をメインにした「プレミアム近江牛コース」(¥23,000、同)、フランス料理「レ・セレブリテ」より脂ののった「びわますのカルパッチョ」(前菜)・「びわますのスフレ」(魚料理)をランチ(¥4,000~、同)・ディナー(¥8,000~、同)コースのプリフィクスメニューとして提供します。ホテル日航大阪では、初開催となる「滋賀食材フェア」を通して、湖国近江の食の魅力を多くの方にお届けしたいと考えています。フェア参画メニュー詳細は下記をご覧ください。

【ホテル日航大阪『おいしが うれしが滋賀食材フェア』 参画メニュー】

■カフェレストラン「セリーナ」 * いずれも通年提供

『近江牛ビーフカレー』¥2,800(税金込み、サービス料別)

近江牛をふんだんに使用したホテルオリジナルカレーです。

『近江牛とチェダーチーズのハンバーガー』

レギュラー¥2,900、ダブル¥4,300(同)

近江牛だけのボリュームたっぷりのパテとチェダーチーズ、
パンズとの相性も抜群です。

お問い合わせ・ご予約: カフェレストラン「セリーナ」

TEL.06-6244-1036(直通)



■鉄板焼「銀杏」『プレミアム近江牛コース』

提供期間: 2017年1月10日(火)~1月31日(火)

料 金: お一人様 ¥23,000(同)

メニュー内容: 前菜メニューよりチョイス

びわますのカルパッチョ 香草とマイクロサラダ野菜

サワークリーム添え

スープ

近江牛(A-5)ランクロース(120g)又はフィレ(100g)

焼野菜、野菜サラダ、ご飯又はパン

フルーツ 又は デザート

お問い合わせ・ご予約: 鉄板焼「銀杏」 TEL.06-6244-2468(直通)



■フランス料理「レ・セレブリテ」『ランチ・ディナーコース』

提供期間: 2017年1月10日(火)~1月31日(火)

* 土・日・祝日の営業

料 金: ランチコース¥4,000~、ディナーコース¥8,000~(同)

メニュー内容: 前菜メニューよりチョイス

びわますのカルパッチョ 香草とマイクロサラダ野菜

サワークリーム添え

魚料理メニューよりチョイス

びわますのスフレ 甲殻類からのエッセンス

トマトクスクス添えと滋賀野菜

* メニューはプリフィクススタイルです。

お問い合わせ・ご予約: フランス料理「レ・セレブリテ」 TEL.06-6244-2472(直通)



『おいしが うれしが滋賀食材フェア』に関する情報は公式ホームページよりご覧頂けます。

<https://www.amakaratecho.jp/event/shiga/>

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>