

【ホテル日航大阪】

新年度、出世魚を食べて、門出に縁起を担ぐ！
日本料理「弁慶」 太閤御膳(出世御膳)販売

大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋、総支配人:ジャン W マーシャル)の日本料理「弁慶」では、4月1日(月)より5月31日(金)まで、「太閤御膳(出世御膳)」と題した特別ランチ(3,500円 サ・税込)を販売いたします。

関西では、豊臣秀吉を「太閤さん」と親しみをもって呼びますが、そのネーミングを冠したこのメニューは、草履持ちから関白までに「出世」した豊臣秀吉にあやかって、秀吉の好物と縁起ものの食材を盛り込んだ、この春に門出を迎える皆様のお祝いには、うってつけのランチメニューです。鱮(さわら)、鱸(すずき)などの出世魚や幸先見通しのよいうに酢取り蓮根などの食材を盛り込み、その器は、豊臣秀吉の馬印である瓢箪をかたどった大阪ならではの趣向です。

発案した料理長の高島は、「出世、大成を目指す新入社員を始めみなさまに、この思いが詰まった御膳を是非、食べていただき、験担ぎのひとつとなれば、大変嬉しいです。」と語っています。

出世魚＝成長に従って名称が変わる魚で、その代表として

※鱮(さわら)＝「さごし」→「やなぎ」→「さわら」

※鱸(すずき)＝「せいご」→「ふっこ」→「すずき」が、あります。

■【日本料理 弁慶 「太閤御膳(出世御膳)概要」】

販売期間 : 2013年4月1日(月)~5月31日(金)

時間 : 11:30~14:30

販売価格 : 1名様¥3,500(サービス料・税金込み)

内容:

【先付】 水ぜんまい信田煮(薄揚げと旬のぜんまい)

【造り】 鰹叩き(この時期北上する鰹で、上昇する勢いをたとえています)

【吸物】 飛魚のつみれ汁(飛魚で、飛び立つ魚の勢いにあやかります)

【瓢箪】 順才 出し巻き 蒲鉾

酢取り蓮根(幸先見通しのよいうにとの思いを込めています)

鶏竜田揚げ(秀吉のように、昇竜のごとく出世していただきたい思いを込めています)

麦ご飯(秀吉が好んで食したといわれています)

香の物

【デザート】 太閤まんじゅう



ご予約・お問い合わせ:

日本料理 弁慶 直通 TEL.06(6244)2419

【料理長 高島 稔 (たかしまみのる)について】

1957年生 大阪府出身

ホテルプラザをはじめ日本料理店で修行ののち、
1982年ホテル日航大阪開業より日本料理「弁慶」
2006年より料理長

JAL ホテルズ コーポレートエグゼクティブシェフ



【日本料理 弁慶について】

純和風とモダンを美しく調和させた洗練の空間。御堂筋に面し、四季の移ろいを楽しみながらゆったりとお召し上がりいただける、唯一の日本料理レストラン。

素材に吟味を尽くし、趣向豊かに盛り付けた会席料理をご用意しています。

座席数：108席（テーブル個室2室 / 掘ごたつ個室1室）

※土日祝日 終日全席禁煙・平日 分煙

※朝食時間帯は全席禁煙

営業時間：朝食 7:00～9:30 昼食 11:30～14:30 夕食 17:30～21:30(LO 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。

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・金本 和恵
〒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 <http://www.hno.co.jp>