

PRESS RELEASE

株式会社 鹿児島東急 REI ホテル
〒890-0053 鹿児島市中央町 5 番地 1
2017 年 11 月 吉日

**鹿児島県産食材を上質なフレンチ仕立てで
「薩摩フレンチコース・秋」 鹿児島東急 REI ホテル**



<https://www.kagoshima.rei.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop01/plan/1416159005107.html>

鹿児島東急REIホテル（鹿児島中央町 総支配人 伊庭勝彦）では12月28日（木）まで1階レストラン「シャングリ・ラ」で、鹿児島県産の食材を上質なフレンチ仕立てでご堪能いただける「薩摩フレンチコース・秋」を販売いたします。

明治維新150年に向けて、和と洋を意識した新感覚メニューです。

救仁郷シェフが味・演出とこだわりをもって作りあげた薩摩フレンチコースをどうぞお楽しみください。

●黒豚生ハムとケーキサクレ

鹿児島県産黒豚生ハムとケーキサレ（塩味のケーキ）にあわせました。
甘みのあるドライレーズン、ドライ無花果とご一緒に。

●錦江湾 真鯛のタブレ レモン風味ヴィネグレット

錦江湾産の真鯛とクスクス（小麦粉から作った世界最小のパスタ）を使用した、さっぱりとしたサラダ仕立てのお料理です。レモン風味のフレンチドレッシングでお召しあがりください。

●焼きナスのポタージュスープ

焼きナスをピューレにして生クリームで仕上げました。焼きナスの香ばしい風味が食欲をそそります。

●鹿屋産ブリの瞬間スモーク 春菊風味ロワイヤル仕立て

洋風茶碗蒸しの上にポワレされた鹿屋産のブリと三色のピーツや春菊のソースで飾り鮮やかに仕上げました。お召し上がり前にお料理に満たされた桜のスモークで香りも一緒にお楽しみください。

●鹿児島県産 黒毛和牛 赤ワイン煮込み

鹿児島県産黒毛和牛のバラ肉を使用。

鹿児島県産黒毛和牛を赤ワインでじっくり時間をかけて煮込み、柔らかいお肉料理に仕上げました。ソースは鹿児島東急 REI ホテルで代々引き継がれてきた伝統のソースです。付け合せには相性の良いマッシュポテト、きのこのフリットを添えて。

●オペラ あまおうジェラード

鹿児島東急 REI ホテルオリジナルケーキ（オペラ）です。

種子島産安納芋をふかしペースト状にし、クリームチーズとあわせてムース状に仕上げました。

●小菓子（マカロン・薩摩羊羹）

紫芋の羊羹と手作りマカロンをご用意しております。

【名称】 薩摩フレンチコース・秋

【期間】 2017年12月28日（木）※日～木限定

【時間】 17：30～21：00（L.O.20：30）

【料金】 お1人さま 4,000円 ※サービス料・消費税が含まれております。

【レストラン WEB 予約】

https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-bin/ihonex/rest/shokai.cgi?hid=r_TI_KAGOS&ten

pocd=10&menucd=D07&menu_decision=1&form=jp#_ga=2.251653967.834256436.1511863361-1791014835.1479359196



■ レストラン「シャングリ・ラ」概要

鹿児島市中心部を流れる「甲突川」沿いには「維新ふるさとの道」があり、春は桜の名称として親しまれています。リバーサイドの眺めも美しい落ち着いた雰囲気のレストランです。

1階 80席

朝食 6:30～10:00 (L.O.9:30)

ランチ 11:30～14:00 (L.O.13:30)

ディナー 17:30～20:30 (L.O.21:00)

【お客様のご予約・お問い合わせ】

TEL: 099-258-6381 (シャングリ・ラ直通)



■ 鹿児島東急REIホテル 概要

所在地: 〒890-0053 鹿児島県鹿児島市中央町5-1

TEL: 099-256-0109 (代表)

部屋数 190室、レストラン2ヶ所、宴会場6ヶ所

※2015年4月1日株式会社東急ホテルズのブランド再編に伴い、鹿児島東急インから名称変更