

歴史を感じる空間で気軽に愉しむイタリアンレストラン『MINOH KAJIKASOU』
天然食材、産地直送にこだわった贅沢メニュー
期間限定コース「新緑」 提供開始
2013 年 5 月 31 日(金)まで

URL: <http://minoh-kajikasou.com/>

絹株式会社(本社:大阪市北区、代表取締役 梶村 亘)は、カフェレストラン『MINOH KAJIKASOU (ミノオ カジカソウ)』にて、5月の季節限定コースメニュー『新緑』及びランチメニューを2013年5月31日(金)までの期間限定でご提供いたします。

5月の期間限定コース『新緑』は、初夏の瑞々しい新緑をイメージしたメニューです。全ての食材において天然食材、産地直送にこだわりました。今月は、「北海道産帆立貝と利尻の雲丹のサラダ」や「北海道産帆立貝のポワレ キャビアとエルブのマリアージュ」など北海道産の帆立と雲丹をふんだんに使用し、「贅」を極めたコース内容となっております。

また、ランチメニューの前菜には、その日に入荷した北摂地野菜をご提供しており、地産地消を推進します。その他、「能勢産完熟トマト有機バジリコのシンプルスパゲティーニ」を始めとする全3種のパスタ、「北海道産帆立貝柱とカポナータのクリームソース」や「紀州梅鶏と茸を使った Pizza」、「フランス産ボルチーニとたっぷり茸のリゾット」など豊富なメニューからお好みのお料理をお選びいただけます。四季を料理に散りばめた産地直送の旬の味覚をお楽しみ下さい。

『MINOH KAJIKASOU (ミノオ カジカソウ)』では、旬の素材をふんだんに使用した月替りのコースメニューを今後も提供して参ります。



5月のおすすめコース「新緑」

【新緑コース概要】

期 間 : 2013 年 5 月 31 日(金)まで
料 金 : 3,500 円 ※消費税込・サービス料別。
内 容 : 北海道産帆立貝と利尻の雲丹のサラダ
北海道産帆立と雲丹のフェデリーニ シブレットの香り
北海道産帆立貝のポワレ キャビアとエルブのマリアージュ
鹿児島県産和牛ホホ肉の煮込み 赤ワインソース
本日のデザート
コーヒーor 紅茶

5月のランチメニュー

【5月のランチメニュー概要】

期 間：2013年5月31日(金)まで
料 金：1,500円～ ※消費税込・サービス料別。
時 間：11:00～15:00
内 容：〈前菜〉本日入荷の北摂血野菜をふんだんに使ったサラダ仕立て(肉 or 魚選択可)
〈スープ〉ミネストローネ
〈パスタ/ピザ/リゾット他〉下記6種より選択
・能勢産完熟トマト有機バジリコのシンプルスパゲティーニ(フェデリーニ)
・富山県産天然白海老と蝦蛄のペペロンチーノ(フェデリーニ)
・北海道産帆立貝柱とカポナータのクリームソース 自家製タリアテッレ
・長崎県産栄螺と鮑 利尻の雲丹を使った冷静カップペリーニ
・紀州梅鶏と茸を使った Pizza
・フランス産ボルチーニとたっぷり茸のリゾット
〈魚料理〉北海道産天然時知不のポワレ バーニャカウダソース
〈肉料理〉鹿児島県産黒毛和牛根舌の煮込み ブルーチーズのリゾット添え
本日のデザート
コーヒーor紅茶

『MINOH KAJIKASOU』について

箕面の旅館の一つであった河鹿荘(かじかそう)の伝統ある建物の構造を活かし、2012年10月にオープンした落ち着いた雰囲気が自慢の一軒家カフェイタリアンダイニングです。春・夏・秋・冬の四季折々の景色を、テラスから風流に見渡せます。お料理は、特別なルートで買付けた魚やお肉や、箕面の地野菜を使い地産地消を意識したメニューなど、新鮮な食材を使ったこだわりのイタリアン料理をお楽しみいただけます。『MINOH KAJIKASOU』では、幅広い年代のお客様にお楽しみ頂ける空間と料理、上質なサービスの提供を目指して参ります。

名 称：MINOH KAJIKASOU(ミノオ カジカソウ)
所 在 地：〒562-0001 大阪府箕面市箕面 1-6-6
ア ク セ ス：箕面駅徒歩3分
営 業 時 間：11:00～23:00 (10～12月は9:30～23:00)
※ラストオーダー22:00
定 休 日：無休
席 数：全80席(屋内60席、テラス20席)
電 話 番 号：072-734-8531
U R L：<http://minoh-kajikasou.com/>



絹株式会社 概要

会社名：絹株式会社
所在地：〒530-0018 大阪市北区小松原町3番3号 OSビル14階
T E L: 06-6131-1221
U R L: <http://kinu-co.com/>

＜お客様からのお問合せ先＞

MINOH KAJIKASOU(みのお かじかそう) 担当：店長 山梨
Tel/Fax: 072-734-8531 HP: <http://minoh-kajikasou.com/>

＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

KINUKA PR事務局 (イニシャル内) 担当：後藤、高桑、橋本、渡辺
Tel:03-5572-6062 Fax:03-5572-6065 E-mail: kinuka@vectorinc.co.jp
東京都港区赤坂4-15-1 赤坂ガーデンシティ18階