

～今年もやります！～
地域資源の「菜の花」を用いたオリジナルランチコース
“菜の花づくしのイタリアン 2016”のご案内

雪化粧の比良の山並みと、なぎさ公園の菜の花。今年は例年になく早い花の見ごろを迎え、美しいコントラストと一足早い春の訪れを楽しみに、多くのお客様でにぎわっています。

昨年、守山市からの「地域資源の菜の花をもっと広く活用できるよう、メニューを考えて欲しい」とのお申し出を受けて誕生した「菜の花づくしのランチコース Menu di cima di rapa」。

すべてのメニューに守山市産の新鮮な菜の花を用いた期間限定のランチコースが、今年も登場します。花を咲かせる栄養分をたっぷりたくわえた「つぼみ」をそのまま食べる菜の花は、ほうれんそうの3倍のビタミンC、ピーマンの5倍のβカロチンなど豊富な栄養素をバランスよく含み、免疫力の強化や、風邪やガンの予防にも役に立つ、と言われていています。また、脂肪や老廃物の排出を促し身体のバランスを整える、冬の身体を目覚めさせるのに最適な食材です。

昨年は200名を超える方にお楽しみ頂いた、「菜の花」の魅力をまるごと味わう大人気コース。春の香りと味覚を、たっぷりとお賞味下さい。

***** 詳細 *****

期間時：2016年1月20日（水）～2月29日（月）（予定） 11：30～14：00（L.O.）
場所：セトレマリーナびわ湖 1階 リストランテ・ミア・アルベルゴ
料金：おひとり様 2,800円（当日ご予約可）

＝コースメニュー一例＝

菜の花と季節の湖魚のフリット
～自家製・菜の花のお塩を添えて～
菜の花たっぷりのミネストローネ
菜の花とアサリのフェデリーニ
豚肩ロースと菜の花のやわらか煮込み
菜の花のロールケーキ バニラアイスとともに

＋ 自家製フォカッチャ、食後のお飲物

※ 仕入の都合上、一部メニューに変更の可能性があります。ご了承くださいませ。



【ご予約・お問い合わせ先】

詳細については、下記担当までお気軽にお問い合わせください。
お写真が必要な方は、下記メールにご連絡いただければ幸いです。
ホテル セトレマリーナびわ湖 担当：菊池玲奈（きくちれいな）

TEL 080-3570-3412（平日 9:00～19:00）

E-mail：setre-marina@hol-onic.co.jp URL：<http://hotelsetre-biwako.com/>