

2019-014

2019年7月18日

【ホテル日航大阪】
鉄板焼「銀杏」
21日間熟成 A4 ランク黒毛和牛提供開始

日本古来の方法で熟成させた A-4 ランク黒毛和牛「だいこくせんぎゅう熟成大黒干牛」を、
大阪市内ホテルの鉄板焼では初めての提供。熟成肉人気の高まりを受けて。



「熟成大黒干牛」イメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人: 呉服 弘晶)は、鉄板焼「銀杏」(3階、席数: 23席、料理長: 牧原秀樹)において、A-4 ランク黒毛和牛「熟成大黒干牛」をお楽しみいただける新メニュー『熟成黒毛和牛コース』を新たに提供しております。

風や空気中の湿度、塩分、気温など全てを丁寧に調節し、日本古来の方法“枯らし熟成”で 21 日間熟成させた黒毛和牛は、不飽和脂肪酸が多いため融点が低く、柔らかくコクのある肉になります。昨今の熟成肉人気の高まりを受け、この日本伝統の手法で熟成された「熟成大黒干牛」を、大阪市内ホテルの鉄板焼ではホテル日航大阪が先駆けとして提供いたします。詳細は下記をご覧ください。

【熟成黒毛和牛コース 概要】

提供店舗: ホテル日航大阪 鉄板焼「銀杏」(3階)

提供時間: ランチ 11:30~14:30、ディナー 17:30~21:30(L.O.21:00)

料 金: お一人様 ¥18,550~

メニュー内容: 小前菜

野菜畑 大地と清流の恵み

白隠元豆のスープ フォアグラの香りと共に

熟成黒毛和牛 ファイル肉(50g) ロース肉(60g) 食べ比べ

温野菜

ご飯 又は パン

*寿恵卵を使った牛肉と茸類のガーリックライス、又は牛肉の出汁茶漬け 薬味を添えて(各追加 ¥1,050)

カットフルーツプレート



※料金にサービス料 10%及び消費税を別途加算させていただきます。

※メニューは 7 月の内容です。8 月以降は前菜、スープ等が変更となる場合があります。

ホームページ: <https://www.hno.co.jp/restaurant/icho/aged-beef.html>

【ホテル日航大阪 鉄板焼「銀杏」について】

大人の隠れ家のような落ち着いた雰囲気の内店で、
日本各地の極上牛や季節の食材をシェフがお客様のお好みに合わせて
ご提供します。

席数：23席(カウンター)

営業時間：ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:30～21:30(L.O.21:00)

ご予約・お問い合わせ：鉄板焼「銀杏」直通 TEL 06-6244-2468

**【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 大阪府中央区西心斎橋1-3-3

アクセス：大阪メトロ御堂筋線・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603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。

ユニバーサル・スタジオ・ジャパンのアライアンスホテル。

ホテル日航大阪公式ホームページ <https://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、^{くわの}栗野 有花
〒542-0086 大阪府中央区西心斎橋1-3-3

直通 TEL. 06(6244)0747、直通 FAX.06(6244)0748 公式ホームページ <https://www.hno.co.jp>