

2013-21
2013年8月21日

【ホテル日航大阪】
希少な食材もお目見え北海道づくしの1ヶ月
レストラン・バーラウンジ全店舗で「北海道フェア」開催
日本料理「弁慶」では初企画北海道会席料理が実現



大阪・心齋橋のホテル日航大阪(大阪市中央区西心齋橋、総支配人:ジャン W マーシャル)のレストラン、バーラウンジでは、9月1日(日)より9月30日(月)までの期間、豊かな自然が育む食材の宝庫、北海道食材を大胆に取り入れたメニューを提供する全レストラン・バー共同企画「北海道フェア」を開催します。

「北海道フェア」は、大阪に居ながらにして北海道を味わえると、例年多くのご支持をいただく人気のフェアとなっています。今年はこのイベントの為に、JAL ホテルズチェーンより JR タワーホテル日航札幌 佐藤総料理長、日本料理の山中料理長を招聘し、拘りの食材をフィーチャーした特別メニューを提供いたします。

フランス料理「レ・セレブリテ」では、襟裳の短角牛、白老キャビアをはじめ佐藤総料理長厳選素材の特別コースをご用意いたします。また、日本料理「弁慶」では、JR タワーホテル日航札幌・スカイレストラン「丹頂」で北海道産食材を知り尽くした山中料理長ならではの北海道産にこだわった特別会席が今回初登場。“根室産の秋刀魚の軽いスモーク”、“留萌産南蛮海老入り松茸土瓶蒸し”、“希少な羅臼産鮭児(けいじ)のチャンチャン焼き”など、どれもこれもほかでは味わえない特別会席が期間限定でお楽しみいただけます。

また、カフェレストラン「セリーナ」では、北海道食材を散りばめたbuffet料理の数々に、たっぷりの海の幸が贅沢な“北海丼”や十勝牛のステーキピラフなどの単品メニューも充実。このほかにも北海道素材を使用した、ラウンジで提供するハスカップスイーツ、バーでの赤肉メロンカクテルなどバラエティ豊かにご用意いたします。

その他、鉄板焼「銀杏」、メインバー「夜間飛行」などを含め、9月は全館が北海道づくしの1ヶ月。今年の9月は週末3連休が2回あるなど、レジャームード盛り上がり期待されるなか、人気フェアで集客増を図ります。

メニュー等詳細は別紙の通りです。




■ レストラン・バーラウンジ「北海道フェア」概要

※料金は、税金込み、サービス料(10%)別途

提供施設	提供期間	提供時間	商品及び価格	内容
フランス料理 「レ・セブリティ」	9/7(土) ～9/16 (月・祝)	11:30～14:30 17:30～21:30 (ラストオーダー 21:00)	ランチ「ライラック」 ¥6,000 ディナー 「ラベンダー」 ¥8,000、 「ポプラ」 ¥12,000  	JRタワーホテル日航札幌 佐藤総料理長と「レ・セブリティ」のコラボレートスペシャルメニュー。 9/7、8は「北海道スペシャルティ2days」と題した、佐藤総料理長来阪イベントメニューをご用意いたします。 ※9/7、9/8は本メニュー提供のみ ランチ「エゾセンチール(蝦夷を感じる)」 ¥8,000 ディナー「エゾベネディクション(蝦夷の恵み)」 ¥15,000 ディナーメニュー例 ¥15,000 [佐藤総料理長]北海道産ポタン海老の炙りと白老キャビア [レ・セブリティ] 秋鮭とホタテ貝のサラダ仕立て 雲丹のクリームと利尻昆布のジュレと共に [佐藤総料理長] 岩見沢産高麗雉のグリル セロリラブとトリュフのピュレ 真狩村のポワローを添えて [佐藤総料理長] タラバ蟹とメヌキを包んだ北海道小麦のラビオリ 蝦夷鮑と北寄貝を添えて そのエキスと緑黄色野菜のソース 北海道産イチゴのグラニテ ミントの香り [レ・セブリティ] 北海道産黒毛和牛のグリル キャラメリゼした玉葱のピュレ 北海道産米とセップ茸の焼きリゾット 十勝ワインのエッセンス ■北海道産2種類のチーズを使ったタルト ハスカップのアイスクリーム添え
日本料理 「弁慶」	9/20 (金)～ 9/30 (月)	11:30～ 14:30、 17:30～21:30 (ラストオーダー 21:00)	会席料理 「秋桜(コスモス)」 ¥11,000 「丹頂」¥14,500 	JRタワーホテル日航札幌 山中料理長厳選、北海道ならではのメニューが実現。9/20～23は山中料理長来阪。 【特別会席「丹頂」】 [先付]FOODEX JAPAN 2013 『ご当地牛乳グランプリ』 金賞受賞山川牧場ジャージー牛乳豆腐、生雲丹、いくら [前菜]北の秋便り…旨みと薫りの出会い 根室産秋刀魚の軽いスモーク チーズ巻き、旬の味覚 鶴川産柳葉魚南蛮漬、荒波に育まれた名産品 増毛産数の子 知床産鮭節を添えて、山海の美味を楽しむ 猿払産帆立貝と北海道産きのこの白和え [吸物]秋の食材の王様『香り』と『旨み』と『なごり』の三重奏 松茸土瓶蒸し、留萌産南蛮海老、知床どり、鱧など [造り] 北海三点盛り 希少な釧路産 ぶどう海老、 厳海の知床産 鮫鱈、北端の宗谷産 たらば蟹

				<p>〔焼物〕 幻の食材を郷土料理であじわう… 羅臼産 鮭児 北海チャンチャン焼き</p> <p>〔煮物〕 自然遺産知床のオホーツク海で育った 北海道の高級魚 網走産きんき潮煮 秋のお野菜を添えて</p> <p>〔主菜〕 日本海の旨み凝縮 蝦夷鮑の軽いソテー 濃厚雲丹ソース仕立て</p> <p>〔食事〕 北の大地に花開く 北海ばらちらし寿司 赤出汁</p> <p>〔甘味〕 北の大地の濃厚豆乳を使ったソイチーズケーキ アカシアの蜂蜜を添えて</p>
カフェレストラン「セリーナ」	9/1（日）～9/30（月）	11:30～15:00 （ラストオーダー14:30）	<p>ランチbuffe 大人 ¥2,850[¥3,150] シニア(65才以上) ¥2,500[¥2,800] 小学生¥1,500[¥1,600] 幼児 3才以上 ¥500[¥600]</p>	<p>”北の恵みを召し上がれ～” スープカレーや葱塩ジンギスカン、茹で蟹のほか、オプションメニューとして、buffeご注文者に限り、ミニ海鮮丼をプラス ¥500で、ご提供。</p> <p>単品メニュー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 十勝牛肉のステーキピラフ ¥3,000 ・ 北海丼 ¥3,000（数量限定）
		17:30～21:30 （ラストオーダー21:00）	<p>ディナーbuffe 大人 ¥3,850[¥4,150] シニア(65才以上) ¥3,400[¥3,600] 小学生 ¥2,000[¥2,150] 幼児 3才以上 ¥700[¥800]</p>	
寿司「千羽」	9/1（日）～9/30（月）	11:30～14:30	「北海ちらし」 ¥4,100	<p>ぼたん海老、うに、かになど北海道産魚介を宝石箱のように詰め込みました。とりわけ厚岸のさんまの中でも誉れ高い大黒さんまの脂ののった美味しさをご賞味いただけます。</p>
				
鉄板焼「銀杏」	9/1（日）～数量限定	11:30～14:30 17:30～21:30 （ラストオーダー21:00）	<p>日本の特撰牛うまいもんシリーズ「十勝和牛」 コース ¥18,000～</p>	<p>広大な十勝平野で太陽と地元作物と愛情に育まれた”大地の恵”十勝牛。黒毛和種特有の甘味を含んだサシの美味しさをご堪能いただけます。ズワイがに、北あかりなど北国の味覚をフルコースでご用意しました。</p> <p>〔メニュー〕キハダマグロの炙り 雲丹ソース、ズワイ蟹と帆立貝柱のムース イクラ添え、本日のスープ、焼きチーズ メルバトースト添え、十勝和牛特撰牛（A5ランク）、焼き野菜（北海道産北あかり、とうもろこし、かぼちゃ、しろ菜）、季節のフルーツ</p>

■バーラウンジでも「北海道フェア」を開催しています。

バーラウンジ 「スカイクルー ザー」	9/1(日) ～9/30 (月)	18:00～23:30 (ラストオーダー 23:00)	季節のサングリア 「北海道赤肉メロンのサング リア」¥1,850	芳醇な香りと共に果肉が口の中でとろける 甘さの赤肉メロンのオリジナルサングリア	
メインバー 「夜間飛行」	9/1(日) ～9/30 (月)	17:00～01:00 (ラストオーダー 24:30)	季節のカクテル「北海道赤 肉メロンカクテル」¥1,700	9月北海道赤肉メロン	
「ロビーラウン ジ」	9/1(日) ～9/30 (月)	11:00～21:00 (ラストオーダー 20:30)	「ハスカップ」¥700	北海道特産ハスカップの酸味とマスカル ポーネの濃厚さが絶妙にマッチした 彩りも美しいケーキ。	
ティーラウンジ 「ファウンテ ン」	9/1(日) ～9/30 (月)	10:00～21:00 (ラストオーダー 20:30) ケーキ提供は 11:00～			

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>