

2024年5月23日

シェフ創作!!「ビストロ×フルーツ」フェアを初開催 ～6月土日限定「フルーツとシーフード」7月土日限定「肉料理とフルーツ」～

関西国際空港直結のホテル日航関西空港(所在地:大阪府泉佐野市 関西国際空港内 総支配人:近藤 高)は、オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」にて、2024年6月1日(土)から7月28日(日)の土曜・日曜日ランチ・ディナー限定で「シェフ創作!!「ビストロ×フルーツ」フェア」を初めて開催いたします。

公式サイトフェア詳細ページ: <https://www.nikkokix.com/restaurant/plan/65670>



「ビストロ×フルーツ」フェア

本フェアは、フルーツと食材の組み合わせで素材の良さを存分に生かし、味わいや香り・色鮮やかな見た目ではかにはないスペシャルな料理に仕上げました。1カ月毎に違うテーマの味わいをbuffet形式でお楽しみいただけます。

「フルーツとシーフード」がテーマの6月は、見た目も華やかで豪快な「パイナップルの器に入れたサーモンマリネとオニオンのサラダ仕立て」や和歌山県の特産品である梅を活用した地産フルーツ魚を使用した「紀州梅まだいの炙りカルパッチョ マンゴーと豆鼓のソース」などをご用意いたします。「肉料理とフルーツ」がテーマの7月は、「牛タンの塩生地包み ブルーベリーソース」やカラフルな見た目が写真映えする「パテドカンパーニュとフルーツのマリネ ドラゴンフルーツの器に入れて」などフルーツと食材のマリアージュをお楽しみいただけます。

シェフのアイデアが光るフルーツと食材から生まれる新たな味わいと、細部にまでこだわった料理の数々をご家族・グループ、友人や大切な方と是非ご利用ください。

<シェフ創作!!「ビストロ×フルーツ」フェア概要>

【開催日】2024年6月1日(土)～7月28日(日) ※土曜・日曜日限定

【営業時間】ランチ 11:30～14:30(最終入店 14:00) / ディナー 17:30～20:30(最終入店 20:00)

【提供場所】ホテル日航関西空港 オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」(2階)

【ランチ料金】

大人(13～64歳):6,000円 / シニア 65歳以上:5,500円 / 7～12歳:2,800円 / 4～6歳:1,000円

※3歳以下は無料

【ディナー料金】

大人(13～64歳):6,500円 / シニア 65歳以上:6,000円 / 7～12歳:2,800円 / 4～6歳:1,000円

※3歳以下は無料

※料金には消費税・サービス料が含まれております。

<buffet menu content>

6月 フルーツとシーフード

<<フェア特別メニュー>>

- ・パイナップルの器に入れた サーモンマリネとオニオンのサラダ仕立て
- ・紀州梅まだいの炙りカルパッチョ マンゴーと豆鼓のソース



左：紀州梅まだいの炙りカルパッチョ マンゴーと豆鼓のソース
右：パイナップルの器に入れた サーモンマリネとオニオンのサラダ仕立て

<<オープンキッチン>>

ホタテとマンゴーの包み焼き 鶏のジュのソース／ブルーベリーでマリネしたスペアリブのロースト／国産牛もも肉のローストビーフ&ミニビーフステーキ

<<冷たい料理>>

サーモンのエスカベッシュ フランボワーズのソース／マグロのスモークとイチゴのサラダ／炙り鯖とグレープフルーツのアジアンサラダ／タコのラグー セロリマリネとオレンジ／甘海老とマンゴーのタルタル／アボカドとパストラミとチーズのクロワッサンサンド／白身魚のスパイスフリットとキウイマリネ／コールドビーフとアメリカンチェリーのバルサミコソース／南瓜の冷たいポタージュ グラノラを添えて

<<温かい料理>>

サーモンのポワレ ゴーヤとグレープフルーツのソース／ブドウとソフトシェルシュリンプのスパイス香るオイル煮／白身魚とレモンのパブール オレンジ香るオーロラソース／マグロのラグーとライム香るフラン／白身魚のターメリックフライ グロゼイユとヨーグルトのソース／パイナップルでマリネした鶏もも肉の唐揚げ／「京くれない」人参のポタージュ 淡路島産マーマレードとミントのコンディメント／キーマカレーとマンゴーのマカロニグラタン／魚すり身とチェリーとトマトのチーズ焼き／2種の貝と鯖のオープン焼き グリーンペッパーとキウイソース／レモングラス香る白身魚のブレゼ 甘酸っぱいベリーをアクセントに添えて／骨付き鶏もも肉ロースト バナナとトマトのソース

<<デザート>>

プリン ブルーベリークリーム添え／タルト・オ・フリュイ ～数種類のフルーツを使ったタルト～／ココナッツとアプリコットのムース／フルーツ水羊羹／白桃タルト／サワーチェリームースケーキ／蜂蜜と瀬戸内レモンのレアチーズケーキ／苺のロールケーキ ベリーソースと共に／マCHEDONIA・ヴィオラ ～ハーブ香る紫色のフルーツポンチ～／ミックスベリーのパンナコッタ／ローズマリー風味のオレンジゼリー／ブルーベリーとクリームチーズのクランブルマフィン／カカオとバナナのバターケーキ／チョコレートファウンテン／季節のフルーツ／2種のカラフルキャンディー／ドーナッツ ほか

7月 肉料理とフルーツ(一部抜粋)

- ・パテドカンパーニュとフルーツのマリネ ドラゴンフルーツの器に入れて
- ・牛タンの塩生地包み ブルーベリーソース
- ・バナナでマリネした鶏もも肉のオープン焼き エキゾチックなフルーツソース ほか



左：牛タンの塩生地包み ブルーベリーソース
右：パテドカンパーニュとフルーツのマリネ ドラゴンフルーツの器に入れて

※季節や食材仕入れの都合によりメニューが変わることがあります。予めご了承ください。

【レストランのご予約・お問い合わせ】

<電話予約> ホテル日航関西空港 レストラン予約：072-455-1120

<オンライン予約> 「ザ・ブラッスリー」詳細：<https://www.nikkokix.com/restaurant/brasserie.html>

< ホテル日航関西空港について >

世界の各都市を結ぶ海上空港「関西国際空港」内のホテルで、第1ターミナル、鉄道駅に直結した「エアロプラザ」内に位置し、第2ターミナルへは、「エアロプラザ」1階から無料連絡バスが運行。館内はゆとりのある空間設計を基本に、客室はやわらかな色調のインテリアと静けさを重視し、各レストランでは、食材にこだわった美味しい料理をお楽しみいただけます。旅の始まり・旅の終わりにぜひご利用ください。

公式サイト：<https://www.nikkokix.com/>

【報道機関からのお問合せ先】

ホテル日航関西空港 営業部 マーケティンググループ 五十嵐

〒549-0001 大阪府泉佐野市泉州空港1番地 TEL：072-455-1159 FAX：072-455-1154