

## 淡路産玉葱、中トロ、近江牛こだわり食材のクリスマスディナー



<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-r/restaurant/plan/69733/index.html>

大阪東急REIホテル（大阪市北区堂山町 総支配人：勝 寛）ではレストラン「リトルモンスター」（1階）にて、2021年12月24日・25日 淡路産たまねぎ、中トロ、近江牛などのこだわり食材をフレンチの技法で調理したクリスマスディナーを販売いたします。

軽い前菜アミューズからデザートまで全9品。

アミューズは、淡路産の玉葱のみを使用して、様々な調理方で作ってみました。玉ねぎのアイスクリームに玉ねぎのジャム、玉ねぎのソテーに玉ねぎのフリットなど玉ねぎのおいしさを再認識する一品です。

冷製オードブルは鮑、海老、サーモンをジュレで固めて花畑をイメージする盛り付けにしました。

温前菜「燻製プレートへのいざない」は、蓋を開けると香りが立ち込める”玉手箱”をモチーフにしました。

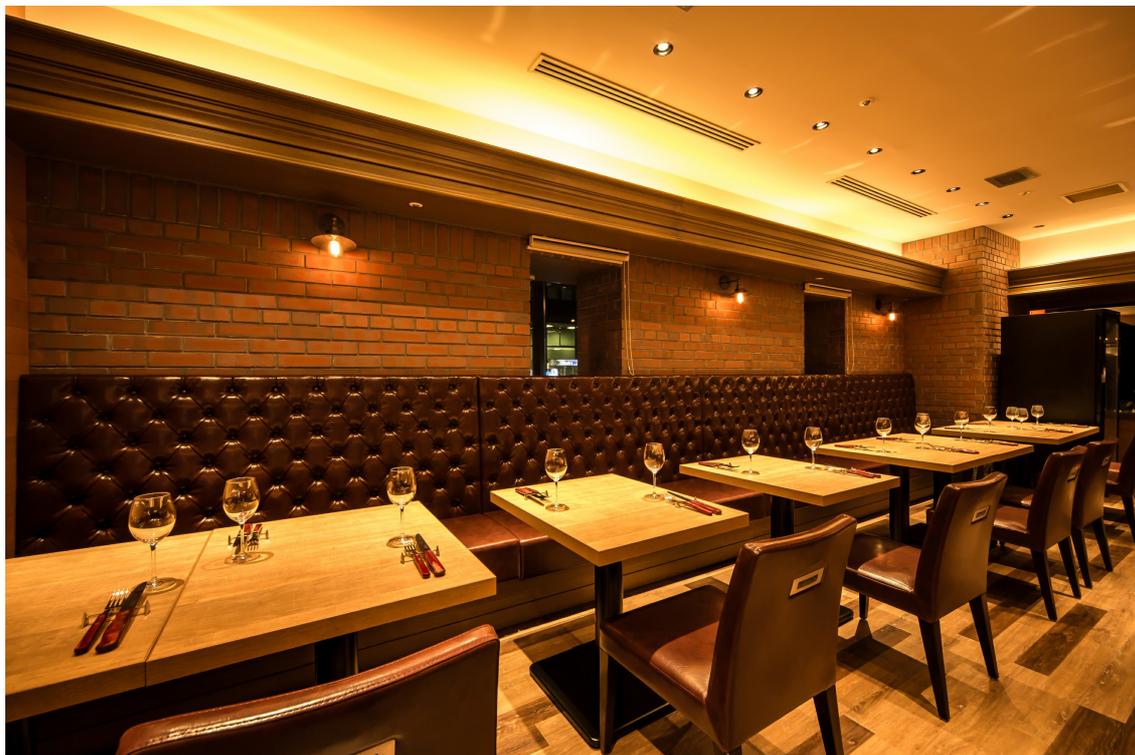
良質な中トロの脂を山葵で中和させる「中トロ鮭のミ キュイ」。

メインディッシュは、近江牛の赤身のステーキと5時間煮込んだテール肉の2種を楽しめます。

河豚とポルチャーニ茸の出し汁で炊き上げたリゾット。

デザートは5種類をお客さまの目の前でカットいたします。コーヒーに添えられるシュトレンは、3ヶ月漬けたドライフルーツを生地に練り込みました。

こだわりの食材で彩るクリスマスディナーは、予約のみでの提供となります。



大阪東急REIホテル 1階 レストラン リトルモンスター  
クリスマスディナー Stollen (シュトーレンコース) 8,500円(税サ込)  
2021年12月24日(金) 25日(土) 18時~21時 要予約(予約最終時間19時30分)

《メニュー》

淡路島産玉葱を様々な調理法で  
海の幸のジュレ花束をイメージして  
燻製プレートへのいざない  
中トロ鮭のミキュイフリット たっぶりの山葵に寄り添って  
近江牛赤身ステーキ&近江牛テールのブレゼ ベアルネーズソースに守られて

河豚のリゾット ポルチーニとの出会い  
Xmas デザート (ワゴンサービス)  
パン  
コーヒーとシュトレン

予約・お問い合わせ  
06-6315-6001 (リトルモンスター直通)  
530-0027 大阪市北区堂山町2-1  
JR大阪駅 阪急 阪神 地下鉄梅田駅より徒歩10分

---

東急REIホテルのプレスリリース一覧  
[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/44410](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/44410)

---

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
料飲 担当 木原 松本  
06-6315-6001  
k.kihara@tokyuhotels.co.jp

---