

PRESS RELEASE

株式会社 鹿児島東急 REI ホテル
〒890-0053 鹿児島市中央町 5 番地 1
2018 年 1 月 吉日

**鹿児島産食材でおもてなし、薩摩フレンチ「黎明」(れいめい)
鹿児島東急 REI ホテル**



<https://www.kagoshima.rei.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop01/plan/1416172970784.html>

鹿児島東急REIホテル(鹿児島市中央町 総支配人 伊庭勝彦)では 2018 年 1 月 1 日(月)～3 月 22 日(木)までレストラン「シャングリ・ラ」(1 階)で、鹿児島県産の食材を使った、「薩摩フレンチコース 黎明(れいめい)」を販売いたします。

昨年、創業 30 周年を迎え鹿児島の方々に東急 REI ホテルのフレンチを堪能頂こうと、東京(渋谷)で研鑽を積んだ救仁郷義伸(くにごう よしのぶ)が、鹿児島産食材にこだわったフランス料理を提案しています。

明治維新から 150 年を迎える 2018 年は、歴史に思いを馳せ鹿児島の風土を感じながら、旬の味をお楽しみ頂きたいと、黒豚生ハム、枕崎の鰹、錦江湾の真鯛、黒毛和牛を選びました。タイトルも新春にちなみ ことのはじまり黎明(れいめい)と名づけ、薩摩ならではのフレンチの新たな可能性に挑戦してまいります。

●黒豚生ハムとマスカルポーネ

鹿児島県産黒豚生ハムを使用。

マスカルポーネとフルーツを黒豚生ハムで巻き仕上げました。

マスカルポーネのクリーム感、フルーツの酸味が調和したバランスのとれた味わいです。

●枕崎産 鯉のカルパッチョ 干し柿のフォンダンと根菜グレッグと共に

枕崎産のぶえん鯉を使用。

新鮮な塩をしていない魚を「ぶえん（無塩）」と呼んだことから「ぶえんのように新鮮な」と呼ばれています。弾力性のある新食感と色鮮やかな赤身が特徴のぶえん鯉に鹿児島、たまり醤油をあわせたヴィネグレットドレッシングに干し柿のフォンダンを添えていただくお料理です。

●オニオングラタンスープ

飴色になるまで炒めた玉ねぎに、ルビーポルト酒、コンソメスープを入れて仕上げた旨みたっぷりのホッと温まるスープです。

●真鯛のヴァプール 柑橘風味のアラクレーム

錦江湾産の真鯛を使用。白ワインで蒸した（ヴァプール）真鯛にラタトゥーユ、いぐらを添えて。出水産のデコポンを使ったさっぱりとしたクリームソースが旨味を引き立て優しい味わいになっております。

●黒毛和牛煮込みアンクルート

鹿児島県産黒毛和牛のバラ肉を赤ワインでじっくり時間をかけて煮込み、柔らかいお肉料理に仕上げました。

代々引き継がれてきた伝統のデミグラスソースを熱々で召し上がって頂きたいので、パイ皮包み焼きとしました。和牛日本一に輝いた鹿児島黒毛和牛の旨味を堪能できる逸品です。

●デザートサービス

数種類のデザートの中からお選びいただきます。

●本日の小菓子

黒砂糖に知覧茶を振りかけた小菓子。かるかんふくれ菓子・羊羹もあわせてどうぞ。

●コーヒー or 紅茶 or 知覧茶

【名称】薩摩フレンチコース・黎明

【期間】2018年1月1日（月）～3月22日（木）※金・土は除く

【時間】17：30～21：00（L.O.20：30）

【料金】お1人さま 4,000円 ※サービス料・消費税が含まれております。

【レストランWEB予約】

https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-bin/ihonex/rest/shokai.cgi?hid=r_TI_KAGOS&tenpocd=10&menucd=D06&menu_decision=1&form=jp



シェフ 救仁郷 義伸（くにごう よしのぶ）



■レストラン「シャングリ・ラ」概要

鹿児島島の中心部を流れる「甲突川」沿いには

「維新ふるさとの道」があり、春は桜の名称として親しまれています。

リバーサイドの眺めも美しい落ち着いた雰囲気のレストランです。

1階 80席

朝食 6：30～10：00（L.O.9：30）

ランチ 11：30～14：00（L.O.13：30）

ディナー 17：30～20：30（L.O.21：00）

【お客様のご予約・お問い合わせ】

TEL：099-258-6381（シャングリ・ラ直通）



■鹿児島東急REIホテル 概要

所在地：〒890-0053 鹿児島県鹿児島市中央町 5-1

TEL：099-256-0109（代表）

部屋数 190 室、レストラン 2 ヶ所、宴会場 6 ヶ所