

鹿児島で育った食材をフレンチで
「薩摩フレンチコース 恵風（けいふう）」販売



鹿児島東急 REI ホテル（所在地：鹿児島市中央町5番地1号 総支配人：白木敦義）では、2019年4月9日（火）から6月30日（日）の期間、1階レストラン「シャングリ・ラ」にて、鹿児島県産の食材を使用した「薩摩フレンチコース 恵風（けいふう）」を販売します。

「薩摩フレンチコース」は、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するシリーズです。

前菜は、4～6月に獲れる薩摩甘えび（たかえび）とキビナゴを黒酢でマリネに、スープは甘みの強いフルーツトマト「薩摩甘照」をガスパチョにご用意します。魚料理は鹿児島のトカラ列島の金目鯛を白ワインで蒸し焼きにし、濃厚な魚介のクリームソースと鹿児島県産の野菜を添えて提供。肉料理は鹿児島県産の黒毛和牛ローストビーフを、フランスの定番料理「タブレ」と一緒にお出しします。肉汁たっぷりのローストビーフと、さっぱりとしたタブレの組み合わせをご堪能ください。

暖かい恵の風とともに育った薩摩の食材を堪能していただきたく、恵風（けいふう）と名づけました。

次回は7月1日より、夏の食材を使用した「薩摩フレンチコース」を販売します。

鹿児島東急 REI ホテルでは、薩摩ならではのフランス料理の新たな可能性に挑戦してまいります。

<薩摩フレンチコース 概要>

[場 所] 鹿児島東急 REI ホテル 1階レストラン「シャングリ・ラ」

[期 間] 2019年4月9日(火)～6月30日(日)

[時 間] 17:30～21:00 (L.O.20:30) ※イベント開催日を除く

[料 金] お1人さま 4,000円 (サービス料・消費税込 4,752円)

[メニュー]

黒豚のリエット バケット添え

赤海老とキビナゴの黒酢マリネ

薩摩甘照ガスパチョ カッペリー二とともに

金目鯛のヴァプール 魚介のクリームソース 季節野菜のグリル

黒毛和牛ローストビーフ クスクス 赤レンズ豆のタブレ ライム風味

本日のデザート

小菓子

パン

食後のお飲み物

[WEB サイト] <https://www.tokyuhotels.co.jp/kagoshima-r/restaurant/shangrila/plan/45830/index.html>

【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。

[場所] 鹿児島東急 REI ホテル 1階

[席数] 80席

[営業時間] 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 17:30～21:00 (L.O.20:30)

[お客さまのご予約・お問い合わせ] 電話：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

電話：099-256-0109 (代表)

部屋数 190室、レストラン2ヶ所、宴会場6ヶ所

公式 WEB サイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/kagoshima-r/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

鹿児島東急 REI ホテル 料飲セールス 田中 綾

電話 : 099-258-6381

メールアドレス : aya.tanaka@tokyuhotels.co.jp