

歴史を感じる空間で気軽に愉しむイタリアンレストラン『MINOH KAJIKASOU』
新グランシェフ就任記念 春を彩るコースメニュー

春爛漫『桜コース』 期間限定で提供

2013年4月1日(月)～14日(日)

URL: <http://minoh-kajikasou.com/>

絹株式会社(本社:大阪市北区、代表取締役 梶村 亘)は、カフェレストラン『MINOH KAJIKASOU (ミノオ カジカソウ)』に、数々の名店でシェフの経験を持つ中山潤一氏を3月より新グランシェフとして迎え、第一弾の企画メニューとして、春爛漫『桜コース』を、2013年4月1日(月)～14日(日)の期間限定で提供いたします。

本コースメニューでは、桜の花が咲く頃、堺沖の内湾の浅瀬などで漁獲される桜鯛をふんだんに使用した新鮮な「桜鯛のカルパッチョ」を、昆布と桜塩で仕上げた前菜に始まります。

さらに桜鯛と地元箕面産の柚子を使った、さっぱりとした「桜鯛と箕面柚子、茸のスパゲティー」と続き、桜鯛と帆立貝を重ね合わせ、ミルフィーユ状に仕上げた上に贅沢に雲丹を添えた「桜鯛と帆立貝のミルフィーユ仕立て 雲丹の香り」、メインディッシュには、贅沢に仏産フォアグラと和牛を生姜で香りづけした「和牛ヒレ肉とフランス産フォアグラのグリル 生姜を使った和風ソース」、デザートには特製ドルチェと、旬のこだわりの食材で、中山シェフならではのイタリアのエスプリと和の感性を活かした、春の彩り鮮やかなコース料理をご用意致しました。

ぜひこれから本格的な春を迎える箕面の季節を感じながら、『MINOH KAJIKASOU(ミノオ カジカソウ)』での春爛漫メニューをお楽しみください。



春爛漫「桜メニュー」

【桜コース概要】

期 間 : 2013年4月1日(月)より
料 金 : 3,500円 ※消費税込・サービス料別。
内 容 : 桜鯛のカルパッチョ 軽い昆布と桜塩で
桜鯛と箕面柚子、茸のスパゲティー
桜鯛と帆立貝のミルフィーユ仕立て 雲丹の香り
和牛ヒレ肉とフランス産フォアグラのグリル 生姜を使った和風ソース
ドルチェ&コーヒーor紅茶



『MINOH KAJIKASOU』新グランシェフ プロフィール

中山 潤一(なかやま じゅんいち) 1980年1月生まれ。
イタリア南部のシチリア島、フランスに渡り修行。
帰国後、大阪、奈良、芦屋の名店や一流ホテルでシェフとして働く。
2008年～大阪箕面で自らの店を出店し、予約のとれないレストランとして話題に。
2013年3月より、イタリアンレストラン『MINOH KAJIKASOU』のグランシェフに就任。

『MINOH KAJIKASOU』について

箕面の旅館の一つであった河鹿荘(かじかそう)の伝統ある建物の構造を活かし、
2012年10月にオープンした落ち着いた雰囲気が自慢の一軒家カフェイタリアンダイニングです。
春・夏・秋・冬の四季折々の景色を、テラスから風流に見渡せます。
お料理は、特別なルートで買付けた魚やお肉や、箕面の地野菜を使い地産地消を意識したメニューなど、
新鮮な食材を使ったこだわりのイタリアン料理をお楽しみいただけます。
『MINOH KAJIKASOU』では、幅広い年代のお客様にお楽しみ頂ける空間と料理、上質なサービスの
提供を目指して参ります。

名 称 : MINOH KAJIKASOU(ミノオ カジカソウ)
所 在 地 : 〒562-0001 大阪府箕面市箕面 1-6-6
ア ク セ ス : 箕面駅徒歩3分
営 業 時 間 : 11:00～23:00 (10～12月は9:30～23:00)
※ラストオーダー22:00
定 休 日 : 無休
席 数 : 全80席 (屋内60席、テラス20席)
電 話 番 号 : 072-734-8531
U R L : <http://minoh-kajikasou.com/>



絹株式会社 概要

会社名: 絹株式会社
所在地: 〒530-0018 大阪市北区小松原町3番3号 OSビル14階
T E L: 06-6131-1221
U R L: <http://kinu-co.com/>

<お客様からのお問合せ先>

MINOH KAJIKASOU(みのお かじかそう) 担当: 店長 山梨
Tel/Fax: 072-734-8531 HP: <http://minoh-kajikasou.com/>