

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』
天然食材、産地直送にこだわった 7 月限定の贅沢メニュー
期間限定コース「向日葵(ヒマワリ)」 提供開始
2013 年 7 月 31 日(水)まで

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)』にて、7 月の季節限定コースメニュー『向日葵(ヒマワリ)』を 2013 年 7 月 31 日(水)までの期間限定でご提供いたします。

7 月の期間限定コース『向日葵(ヒマワリ)』は、暑さにめげず太陽へと伸びる向日葵の花をイメージしたメニューです。

全ての食材において天然食材、産地直送にこだわりました。メニューは前菜から「長崎県産伊佐木とイクラのサラダ仕立て」、「栄螺(サザエ)、シブレットのカルボナーラ仕立て」、「長崎県産伊佐木のポワレ バーニャカウダソース」、メインデッシュには「鹿児島県産黒毛和牛根舌の煮込み フランス産フォアグラ添え」など、長崎県産伊佐木、イタリア産カラスミや、黒毛和牛、フォアグラといった高級食材を贅沢に使用し、暑い夏のはじまりにふさわしい、エネルギーたっぷりのメニューになっております。テラスからのそよ風を感じながら、産地直送の旬の味覚をお楽しみ下さい。

『MINOH KAJIKASOU (ミノオ カジカソウ)』では、旬の素材をふんだんに使用した月替りのコースメニューを今後も提供して参ります。



7 月のおすすめコース「向日葵(ヒマワリ)」

【向日葵コース概要】

- 期 間 : 2013 年 7 月 31 日(水)まで
料 金 : 3,500 円 ※消費税込・サービス料別。
内 容 : 長崎県産伊佐木とイクラのサラダ仕立て
栄螺(サザエ)、カラスミ、シブレットのカルボナーラ仕立て
長崎県産伊佐木のポワレ バーニャカウダソース
鹿児島産黒毛和牛根舌の煮込み フランス産フォアグラ添え
季節のデザート
コーヒー or 紅茶

『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/>