

ラマダホテル大阪 3月・4月おすすめレストラン情報

ラマダホテル大阪(大阪市北区・総支配人 ダレン・モリッシュ)では、3月・4月の春らしいメニューを取り揃え皆さまのお越しをお待ちしております。シェフ厳選の食材を使ってお届けする、うらかな春のメニューをお楽しみください。

【16F レストラン&バー ランパード】



◆ディナー Entrata(エントラータ) 3,500円

- ・本日のおすすめアンティパスト
- ・ひよこ豆のスープ ローズマリー風味
- ・鮮魚のソテー2色のオリーブソース or
地鶏とジャガイモの煮込みレモン風味
- ・自家製パン
- ・本日のドルチェ盛り合わせ
- ・エスプレッソ or カプチーノ or 紅茶

◆アラカルト

- ・タリオリーニの白魚と菜の花和え 1,800円
- ・仔羊のロースト タイム風味タスマニアマスタード添え 2,200円



「タリオリーニの白魚と菜の花和え」色とりどりの春野菜と白魚の旨みがたっぷり詰まった一品。



「仔羊のローストタイム風味タスマニアマスタード添え」春が旬の子羊を香ばしいハーブで香り付け。

【B1F 鉄板焼 天山】 天 山 TENZAN

◆ディナー 味の歳時記～春～ 5,000円

- ・ホタルイカの香味漬け 筍の含め煮 雲丹の香り
- ・舞鶴漁港直送 油目の鉄板焼き うすいえんどうのすり流しと共に
- ・旬の春野菜の鉄板焼
- ・特選牛フィレ(100g)
- ・白御飯 味噌汁 香の物 シャーベット コーヒー or 紅茶
- ※極上黒毛和牛に変更の場合 10,000円



「味の歳時記～春～」和の食材にフレンチのテイストをちりばめました。“うすいえんどう”の鮮やかなグリーンが春を感じさせます。

◆ディナー 奈良県産大和牛フェア 7,000円

他の銘柄牛に引け取らない肉質の大和牛をメインに茄子や大和芋、新ジャガなど大和平野の恵みをお楽しみいただけます。また奈良の大和牛に合わせて、ご当地の老舗蔵元、今西清兵衛の「春鹿純米大吟醸」も一緒にご堪能ください。



「春鹿純米大吟醸」果実のような豊かな香りとキレ味。奈良県産大和牛と合わせてお楽しみください。

※料金は全て税金・サービス料が含まれています。
※メニューは一部変更になる場合がございます。

—このリリースに関するお問い合わせ先—

ラマダホテル大阪 セールス&マーケティング部 営業企画 広報 森 真紀/山田 真規子

— 本件に関するお問い合わせは —

ラマダホテル大阪

セールス&マーケティング部 営業企画

tel 06-6372-1656 fax 06-6359-0955

3-16-19 Toyosaki, Kita-ku, Osaka, 531-0072, Japan

〒531-0072 大阪市北区豊崎3丁目16番19号

tel 06-6372-8181 fax 06-6372-8101

www.ramada-osaka.com