

水と大地と太陽が育てた 土佐の元気を召し上げ 高知フェア開催

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、2009年5月からホテル直営全レストランにて「高知フェア」を開催いたします。

高知では5月にかけて、太平洋の黒潮に乗ってやって来る新鮮な海の幸や、太陽がたっぷりふりそそぐ大地から採れた野菜など、美味しい食材が一気に収穫されます。そんなシーズン真っ盛りの食材を使ったメニューを、各レストランにて取り揃えました。この時期にしか味わえない、高知のエネルギーをぜひお召し上がりください。

【高知フェア概要】

■ダイニング&カフェ ヌフヌフ「高知よさこい デイナーbuffet」

新鮮な山海の幸が豪快に盛り付けられた、“皿鉢料理”をイメージしたメニューをはじめ、鰹のたたきなど、高知を代表する料理をご用意しました。

期 間 : 5月7日(木)~6月30日(火)

レストラン : 1F ダイニング&カフェ ヌフヌフ

時 間 : 18:00~21:00(ラストオーダー20:30)

料 金 : 大人 3,500円 シニア 3,000円 (税金・サービス料込)※シニアは65歳以上

キッズイトフリー : 大人1名様につき、12歳以下のお子様1名様無料

(2名様からは大人料金の半額、1グループにつき10名様まで)

メニュー例 : 土佐ジローのソテー・ジンジャーソース、鍋焼ラーメン、
うなぎのまぶし寿司、鰹のたたき、ウツボのたたき 他
※土日祝限定で、ワイン(赤・白)飲み放題



土佐の郷土料理を代表する鰹のたたきをはじめ、新鮮な食材を使ったメニューが目白押し。

■レストラン&バー ランパーダ「イタリアコース Ragionevole」

みずみずしく栄養たっぷりの野菜や、脂質の少ないヘルシーな“土佐はちきん地鶏”とトロリと濃厚でまろやかな味の“土佐ジロー卵”を使ったカルボナーラなど、素材のおいしさを最大限に活かしたイタリアンメニュー。

期 間 : 5月1日(金)~6月30日(火)

レストラン : 16F レストラン&バー ランパーダ

時 間 : 18:00~22:00(ラストオーダー21:30)

料 金 : 5,000円(税金・サービス料込)

[メニュー内容]

- ・高知県産 いろいろ野菜のミックスグリルと自家製生ベーコンとともに
- ・スパゲッティー 土佐はちきん地鶏、土佐ジロー卵と一寸豆のカルボナーラ
- ・イサキのソテー 高地県産フルーツマトとクレソンのサラダ添え or
牛フィレ肉のロースト うすいえんどうを添えて
- ・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



大きな黄身が特徴の土佐ジロー卵。濃厚でトロリとまろやかな味わいはカルボナーラにぴったり。

— 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

news

■鉄板焼 天山「味の歳時記 ～初夏～」

果汁たっぷりで甘く濃厚な味わいの「徳谷トマト」のムースや、鰻の鉄板蒸し焼きなど、食材のうまみを凝縮させたメニューの数々をご賞味ください。鉄板焼ならではの臨場感も併せてお楽しみください。

期 間 : 5月1日(金)～6月30日(火)

レストラン : B1 鉄板焼 天山

時 間 : 17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

料 金 : 5,000円(税金・サービス料込)

[メニュー内容]

- ・高知県産 徳谷トマトのムース 合鴨のスモーク添え
- ・鰻の鉄板蒸し焼き 彩り野菜と温泉卵 スパイシーなソースと共に
- ・旬の野菜の鉄板焼き
- ・特撰牛フィレ
- ・白ご飯、味噌汁、香の物
- ・シャーベット
- ・コーヒー又は紅茶



塩分を含んだ独特な土壌で育った「徳谷トマト」。甘く、みずみずしい貴重な食材です。※写真はイメージ

■グルメデリトレ・トレボン

果肉一粒一粒に甘みがギュッと詰まり、さわやかな酸味が特徴の「土佐小夏」や高知県馬路特産のゆずを使ったシェフこだわりのパンやケーキが登場。

販売店舗 : グルメデリトレ・トレボン

時 間 : 7:30～20:00

メニュー :

【5月限定発売】※料金はすべて税金・サービス料込

・フルーツマトのケーキ(2,000円)

バジルを練り込んだスポンジに甘さたっぷりのフルーツマトをサンドしました。

・土佐小夏のデニッシュ(180円)

さっぱりとした甘みと上品な香りが特徴の「土佐小夏」をサクサクのデニッシュにトッピング。



太陽の光をいっぱい浴びて育った「土佐小夏」など、新鮮なフルーツをふんだんに使用しました。※写真はイメージ

【6月限定発売】

・ゆず大福(350円)

高知県馬路村の特産ゆずを使用したゆずジャムや、ゆずチップ入りのスポンジなどを求肥で包み込みました。

・カツオパン(180円)

鰹を模った生地の中に鰹節とツナのがたっぷり入った味わい深いパン。生地の中に粉鰹も練り込みました。

—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

 RAMADA.
OSAKA