

## 知る人ぞ知る食の宝庫「佐賀」とイタリアンのマリアージュ SAGA ナイト開催

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11月13日(金)に16階レストラン&バー ランパーダにて、佐賀の食材をふんだんに使った「SAGA ナイト」を開催いたします。

温暖な気候と肥沃な大地に恵まれ、北は玄界灘、南は有明海という2つの海に挟まれた佐賀県は、知る人ぞ知る“食の宝庫”です。今回は全国の銘柄牛の中でもトップクラスの肉質を誇る佐賀牛や、玄界灘の漁場で水揚げされた新鮮な魚介類、ほどよい歯ごたえと風味豊かなみつせ鶏などをふんだんに使ったイタリアンをご堪能いただけます。

また、佐賀県産原料を100%使用し、専門家が味や香りを厳しく審査する“佐賀県原産地呼称管理制度”により認定されたお酒をはじめ、佐賀の貴重なお酒の数々もお楽しみいただけます。

この時期にしか味わえないとびきり美味しい佐賀の味をぜひご賞味ください。

### ◆SAGA ナイト概要

【期 間】2009年11月13日(金)

【場 所】16階 レストラン&バー ランパーダ

【時 間】19:00~21:30(受付 18:30~)

【料 金】お一人様 10,000円

(料金はお料理・お飲物、税金、サービス料を含む)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6372-8181(代表)

【協力・協賛】佐賀県農林水産商工本部/佐賀県関西・中京営業本部

#### 【メニュー】

- ・唐津、有明、玄界灘からの海の幸、取り寄せ(呼びイカ、生牡蠣、寒ぶり)
- ・みつせ鶏胸肉のラビオリ うまみたっぷりのだし汁に浮かべて
- ・アラの水炊き仕立て タイラギ貝のエスカルゴバター焼き添え
- ・佐賀牛のロースト 和テイストで 古代米と百合根のリゾット
- ・自家製パン
- ・アニス風味のセミブレッド さがほのかの甘酸っぱいソース
- ・コーヒーまたは紅茶

◎お料理に合わせた佐賀のお酒をご用意しております。

**※メニューは変更になる場合がございます。予めご了承ください。**



食通もうなる佐賀のとおき厳選食材



玄界灘の漁場で水揚げされた、新鮮な魚介類もお楽しみいただけます。

※画像はイメージです

—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