

美しの国・三重から届いた松坂牛や新鮮海の幸を召し上がれ 三重の美食フェア開催

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、2010年1月8日(金)~2月28日(日)の期間、三重の旬の食材を使った「三重の美食フェア」を16階レストラン&バー ランパーダと地下1階鉄板焼 天山の2店舗にて開催いたします。

「三重の美食フェア」では、高級牛として名高い松坂牛や、鳥羽磯部漁協直送の新鮮な海の幸など、三重の旬の食材を使ったメニューがイタリアンと鉄板焼の二つのスタイルでお楽しみいただけます。

また、「三重の美食フェア」のコース料理をお召し上がりいただいた方の中から抽選で“鳥羽磯部漁協直送朝獲れ鮮魚のセット”をプレゼントいたします。この機会に三重の多彩な風土が育んだ滋養たっぷりのメニューをぜひご賞味ください

◆三重の美食フェア 概要

■16階レストラン&バー ランパーダ

【期 間】2010年1月8日(金)~2月28日(日)

【時 間】ディナー 18:00~21:30(L.O. 21:00)

※金・祝前日は18:00~22:00(L.O. 21:30)※日曜日はランチのみ営業

【料 金】5,000円(税金・サービス料込)

【メニュー】

“三重 MOMENT”

- ・ハマチのカルパッチョ 白菜とハモンセラーノのサラダゆずの香り
- ・スパゲティ キターラのハマグリとホウボウのプロデットソース
- ・鳥羽磯部漁協直送鮮魚のソテー 春菊とゴルゴンゾーラのソース
- または 松坂牛ウデ肉のスペッツァティーノ ポルチーニソース ジャガイモ添え
- ・自家製パン
- ・本日のドルチェ盛り合わせ
- ・エスプレッソ/カプチーノ/紅茶

※8,000円のコース(三重AVANTI)もご用意しております



三重の旬の食材を、粋なイタリアンにアレンジしたメニューをお楽しみいただけます。

— 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

■地下1階 鉄板焼 天山

【期 間】2010年1月8日(金)～2月28日(日)

【時 間】ディナー 17:00～21:30(L.O 21:00)

【料 金】10,000円(税金・サービス料込)

【メニュー】

“松阪牛フェア 特別ディナーコース”

- ・松阪牛の和風タルタル
- ・鳥羽磯部漁協直送鮮魚の養老蒸し吹き寄せ餡かけ
- ・冬野菜の鉄板焼
- ・松阪牛ランプ(150g)
- ・白御飯(伊賀米)、御味噌汁、香の物
- ・シャーベット
- ・コーヒーまたは紅茶

※プラス 5,000円 でフィレ(120g)またはロース(120g)への変更も承ります



松阪牛や新鮮な海の幸を目の前でシェフが鮮やかに焼き上げます。会話が弾む鉄板焼の醍醐味をご堪能ください。

■プレゼントキャンペーン概要

三重の美食フェアのコース料理をお召し上がりいただいた方の中から抽選で、“鳥羽磯部漁協直送朝獲れ鮮魚のセット”を1月、2月それぞれ5名様にプレゼント

【対象店舗】16階 レストラン&バー ランパーダ/地下1階 鉄板焼 天山

【応募締切】第1回/1月31日(日) 第2回/2月28日(日)

※コース料理1食につき1口のご応募となります。

※当選の発表は発送をもってかえさせていただきます。



ぴちぴち新鮮な海の幸を抽選でプレゼント！
ぜひこの機会に三重の美食フェアをご利用ください！ ※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

 RAMADA.
OSAKA