

坂本龍馬の生誕地・高知の食材をたっぷりとお届け 高知ディナーbuffe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5月6日(木)より1階ダイニング&カフェ ヌフヌフにて、今年大きな盛り上がりを見せる、坂本龍馬の故郷・高知県から直送の新鮮な食材をたっぷり使った「高知ディナーbuffe」を開催いたします。

「高知ディナーbuffe」では高知県近海で収穫される、たっぷりと脂の乗った鮮魚や、肥沃な大地のエネルギーがぎゅっりつまった野菜など、旬まっさかりの食材をふんだんに使ったメニューを約40種類以上ご用意しました。

表面を香ばしく焼き上げ、濃厚な脂と旨みが凝縮された土佐名物「鰹のたたき」や味と安全にこだわって育てられていること有名な、養殖真鯛「海援鯛」の炙りやカルパッチョなど、一度食べたらクセになるメニューばかりです。この時期だけしか味わえない高知の旬が詰まった料理の数々をぜひお召し上がりください。

■「高知 ディナーbuffe」概要

【期 間】 2010年5月6日(木)～6月30日(水)

【レストラン】 1階 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	シニア
平日	¥3,500	¥3,000
土日祝	¥4,500	¥4,000

※料金は税・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】

冷製料理：海援鯛のカルパッチョ、完熟トマトのカッペリーニ、うなぎのまぶし寿司
鰹のたたき香味野菜添え、ヌフヌフ特製ローストビーフサラダ 他

温製料理：川海老の唐揚げ、山菜の蓮の葉ご飯、竹の子と高知野菜のゴーヤチャンプル仕立て
ちりめんじゃこと水菜のペペロンチーノ、高知県産トマトカレー 他

シェフズコーナー：〈平日〉鍋焼きラーメン、ローストビーフ 柚子ポン酢
〈土日祝〉鰹のたたき 新鮮サラダと共に、ビーフステーキ 柚子ポン酢

※お一人様プラス900円で60分間の生ビール&ワインbuffeをご利用いただけます。

【後 援】 高 知 県

—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



高知から直送される新鮮な食材を使ったメニューの数々をお楽しみください。

— 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