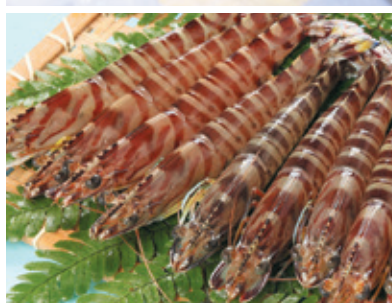


日本料理「はなの」 期間:2016年11月7日(月)~12月21日(水)

日本料理
×
オリーブ

香川県 オリーブフェア

オリーブ牛やオリーブ車海老、オリーブハマチなど、
香川県のユニークな食材と日本料理「はなの」のコラボレーションです。
オリーブづくしのコースを会席料理と鉄板焼でお愉しみください。



*写真はイメージです

THE WESTIN
OSAKA

ウェスティンホテル大阪 〒531-0076 大阪府北区大淀中1丁目1番20号 TEL.06-6440-1111 (代表) FAX.06-6440-1100 www.westin-osaka.co.jp

日本料理「はなの」
WEBでもご予約できます





香川県産のオリーブと日本料理の コラボレーションを お愉しみください。

日本料理とオリーブの意外な組合せ。産地を訪れ、香川県の魅力を発見。

オリーブ牛の噂を聞きつけたことから始まった香川県オリーブフェア。現地を訪れたことで、農家の方や漁師の方とご縁をいただくことができ、温暖な気候風土の中で育まれた、優れた食材を産地直送でご提供することが叶いました。

国産オリーブ90%以上を誇る香川県だからこそ生まれた、ユニークな食材、オリーブ牛やオリーブハマチ、オリーブ夢豚、オリーブ車海老を一度に味わっていただける、楽しいメニューをご用意しましたので、是非この機会に味わっていただきたいと思っています。

日本料理「はなの」
料理長 弓木野 賢二



会席料理

ご昼食「香川 昼会席」¥7,500

〈先付〉讃岐コーチンのスープ オリーブ煮凍り
〈煮物椀〉オリーブハマチのしゃぶしゃぶ 野菜添え
〈造り〉オリーブ車海老 季節のお造り、あしらい
〈焼物〉オリーブ夢豚オリーブ香草焼き、焼野菜
〈強肴〉オリーブ素麺、オリーブ佃煮、酢立、美味出汁
〈鉢物〉オリーブ牛のすき焼き
〈御飯〉香川県産小麦「さぬきの夢」を使用した讃岐うどん
又は さぬき蛸とオリーブ御飯 香の物 赤出汁
〈水菓子〉さぬきゴールド(香川県産キウイフルーツ)と
フルーツ盛り合わせ

ご夕食「香川 夜会席」¥17,000

〈酒菜〉オリーブジャパン 国際オリーブオイルコンテスト 金賞 SOUJUの新漬オリーブとオリーブオイルで
オリーブ車海老、百合根、三つ葉、海老味噌和え さぬき蛸、野菜、香川県産レモンソルベ
根野菜、オリーブ、オリーブオイル白和え、いりこ煎餅
串刺し【オリーブ佃煮 オリーブ吟醸チーズ オリーブ味噌漬】
〈煮物椀〉オリーブハマチのしゃぶしゃぶ 野菜添え
〈造り〉季節のお造り、あしらい
〈焼物〉炭火でじっくり焼き上げた讃岐三畜の食べ比べ オリーブ牛、オリーブ夢豚、讃岐コーチン、焼野菜
野菜サラダ「ザクロ酢ドレッシング」添え
〈揚物〉天婦羅 オリーブ車海老 季節の野菜
〈御飯変わり〉香川県産小麦「さぬきの夢」を使用した讃岐うどん オリーブ牛味噌、香川県産レモン添え
〈水菓子〉デザート

香川漆器の老舗・一和堂工芸㈱の漆器を使用しています。料理と共に伝統的な漆器もお愉しみください。

鉄板焼

ご夕食「オリーブ牛ディナーコース」¥17,000

メインのステーキには、旨みが濃いのに脂がすっきりとしたオリーブ牛を「はなの」特製の煮込みニンニクと一緒に。フィレとサーロインの2種類を堪能できます。
その他、オリーブハマチやオリーブ車海老など、魚介もお肉も存分に愉しめるコースです。

〈アミューズ〉オリーブ夢豚のローストポーク オリーブ香草塩
〈前菜〉鉄板カウンターで仕上げるさぬき蛸とオリーブ車海老のアヒージョ バゲット添え
オリーブハマチの鉄板焼き 新漬オリーブのバルサミコンソースと共に
〈焼野菜〉オリーブ牛フィレステーキとサーロインステーキ 〈スモールサラダ〉〜「ザクロ酢ドレッシング」添え〜
香川県産小麦「さぬきの夢」を使用した讃岐うどん パティシエ特製和三盆のアイスクリームと季節のフルーツ

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

協力 うどん県  一和堂工芸(株)



ご予約・お問い合わせ：日本料理「はなの」TEL.06-6440-1066(直通)まで

ウェスティンホテル大阪 〒531-0076 大阪市北区大淀中1丁目1番20号 TEL 06-6440-1111(代表) FAX 06-6440-1100 www.westin-osaka.co.jp