

日本料理「はなの」 期間:2017年1月23日(月)~2月12日(日)

香川県 オリーブフェア 冬

オリーブ牛やオリーブ夢豚など、
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

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夢豚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」¥5,300

- 〈先付〉香川県産野菜で
金時人参ジュース 焼根野菜オリーブハーブ焼 利休味噌
葉ごぼう浸し オリーブ山葵ドレッシング
- 〈煮物椀〉讃岐コーチンスープ仕立て
讃岐コーチんつみれ 百合根玉メ 三つ葉 絞生姜 オリーブオイル
- 〈造り〉季節の造り二種
- 〈酒菜〉オリーブ牛和風ローストビーフ 和風ソース
讃岐コーチン酒蒸し らりるれレタス 胡麻ソース
香川蛸煮付け 南京 香川葉野菜浸し 小海老唐揚げ 銀杏素揚げ
- 〈焼物変わり〉オリーブ夢豚 トマト生姜風味時雨煮
- 〈御飯〉讃岐うどん
- 〈水菓子〉季節の果物

ご夕食「香川 夜会席」¥17,000

- 〈酒菜〉オリーブ牛和風ローストビーフ 生雲丹 山葵醤油
香川野菜 オリーブドレッシング
- 〈煮物椀〉白オ摺流し
讃岐でんぶく葛叩き 梅肉 金時人参 柚子
- 〈造り〉季節の造り三種
- 〈焼物〉讃岐三畜で
オリーブ牛炭火焼き オリーブ夢豚味噌煮 讃岐コーチン唐揚げ
- 〈強肴〉香川小海老 クレソンかき揚げ オリーブ素麺 酢立 オリーブ佃煮
- 〈小鍋〉鯛かぶら 水菜 刻柚子
- 〈御飯〉讃岐うどん 又は 香川蛸 オリーブ釜飯 香の物 赤出汁
- 〈水菓子〉季節の果物

香川漆器の老舗・一和堂工芸(株)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。締めくくりは讃岐うどんか讃岐蛸のガーリックライスをお選びいただけます。

シェフのおまかせオードブル/香川季節野菜のポタージュスープ/活伊勢海老の鉄板焼き 沢山の香川野菜と共にオリーブ夢豚ロースの焼きしゃぶ サラダ仕立て/旬の焼野菜/オリーブ牛フィレステーキ100g
讃岐うどん又は讃岐蛸のガーリックライス 生姜の香り/デザート

食材の仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。表記の価格は、サービス料と消費税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