

京都ホテルオークラ テラスレストラン2階 ベルカント

おいしい野菜いっぱい！

千葉・かずさ野菜の魅力発見フェア

- [期間] 2006年 3月1日(水)～3月31日(金)
- [場所] テラスレストラン2階 『ベルカント』
- [時間] 11:30～14:30/17:00～21:00
- [金額(税・サ抜き)] ランチ¥2,900、¥3,800 /ディナー¥3,800、¥6,000 /アラカルト¥600～¥2,700
- [内容] 野菜の宝庫である千葉が生み出したおいしい野菜の魅力発見、
オークラアカデミアパークホテル 高木総料理長を招聘

京都ホテルオークラ2階、テラスレストラン『ベルカント』では、千葉・上総の野菜をふんだんに使った、フェアを開催致します。

千葉県の農業産出額(平成15年)は4,319億円で、北海道に次いで、全国第2位(平成6年以降)の農業県です。野菜においては、全国第1位で、その産出額は1,711億円にものぼります。なお、お米は1,009億円、畜産は884億円となっています。

●千葉は広大で肥沃な土地と温暖な気候が力強い味わいの野菜を生み出します。

農産品で全国1位の品目は、ねぎ、かぶ、枝豆、春菊、大根、人参、さといも、さやいんげん、しろ瓜、パセリ、なばな、落花生・等

フェアにあたり、千葉にある、オークラアカデミアパークホテルの高木総料理長を招聘し、ベルカントの鈴木シェフの魚・肉料理と組み合わせた融合メニューを提供します。

MENU

千葉・かずさ <AWA ~安房~>

君津産フルーツマトのSmokeと
小海老のバルサミコソース

コーンのスープと久留里なばなのハーモニー

桜鯛の網焼き
かずさ野菜の洋風ポン酢ソース

または
オーストラリア産 牛フィレ肉のポワレ
グリーンペッパーソース
かずさ・いろいろ春野菜盛り

パン または ライス

竹炭のシューと豆乳アイスクリームの取り合わせ

コーヒー または 紅茶

¥2,900(¥3,349) お魚料理かお肉料理をお選び下さい

¥4,000(¥4,620) お魚料理・お肉料理の両方をお楽しみ下さい

千葉・かずさ <KAZUSA ~上総~>

房総筍と蕪のロースト かずさサラダ仕立て

たっぷりの小糸野菜とあさりのチャウダー

漁港直送の白身魚 がり化粧ポワレ
かずさ竹炭のソース

または
オーストラリア産牛フィレ肉のソテー
矢那のかわり平茸ソース
いろいろ春野菜盛り

パン または ライス

キトル黒豆プディングと落花生のチュイル

コーヒー または 紅茶

¥3,800 (¥4,389) お魚料理かお肉料理をお選び下さい

¥5,000 (¥5,775) お魚料理・お肉料理の両方をお楽しみ下さい

MENU

千葉・かずさ <SHIMOFUSA ~下総~>

漁港直送 白身魚のカルパッチョ
矢那のかわり平茸

または

君津産フルーツマトのスマークと
小海老のバルサミソース

たっぷりの小糸野菜とあさりのチャウダー

漁港直送の白身魚のヴァプール
かずさ生姜のソース

または

国産牛サーロインステーキ 木更津のたっぷり玉葱ソース
色々春野菜盛り

または

本日のお肉料理

パン または ライス

デザートチョイス お好きなだけ

コーヒー または 紅茶

6,000円 (¥6,930)

<和牛フィレのご用意もございます>

8,000円 (¥9,240)

★本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 営業企画部 企画開発課 広報担当 坂田

京都市中京区河原町御池 TEL 075-254-2524 (直通)

e-mail sakata@kyotohotel.co.jp

<http://www.kyotohotel.co.jp/>