

目にもあざやか。春を感じる桜・苺メニューが盛りだくさん&食べ放題！  
 「春爛漫！ランチ&デザートビュッフェ」

2016年3月19日(土)～4月3日(日) + 造幣局桜の通り抜け期間中開催

太閤園(経営:太閤園株式会社、所在地:大阪市都島区、代表取締役社長:中村雅俊)は、春の訪れを五感で感じるこの時期ならではの限定プラン「春爛漫！ランチ&ビュッフェ」を3月19日(土)から開催致します。

太閤園庭園の桜をはじめ、太閤園近隣エリアには、造幣局や大阪城をはじめ、大阪市内でも有数の桜の名所が数多くあります。この時期ならではの楽しみ方として、お花見とともに太閤園に立ち寄り頂き、彩りのお料理をビュッフェ形式で心ゆくまでお召し上がり頂けます。目や舌、五感を使って春を感じ、桜鑑賞と心躍る寛ぎのひとつときをご用意致します。

3/19(土)～4/3(日) + 造幣局桜の通り抜け期間で実施。

※今年の造幣局桜の通り抜け日程は3月中旬頃に発表予定。

「春爛漫！ランチ&デザートビュッフェ」は、春を感じる「桜」「苺」「ベリー」などの素材をふんだんに使ったメニューが特徴です。ランチメニューには、桜色のドレッシングや、菜の花を使ったキッシュなど8種類をご用意。デザートメニューには、桜、苺、ベリー類などを用いた15種類のスイーツをお楽しみ頂けます。春の訪れを感じさせる目にも鮮やかなメニューを心ゆくまでご堪能頂けます。



シャキシャキとした食感も楽しい「キャベツ入りミンチカツサンド」や、トロトロになるまで煮込んだ牛すじとスパイスの効いた「柔らか煮込み牛すじカレー」など、お花見がてらの昼食をお楽しみいただけるのはもちろん、そのほか、太閤園パティシエが腕を振るう春らしいスイーツが存分にお楽しみ頂けることも、本プランの魅力です。特に、香ばしくも香り高い、プラリネのバタークリームをサンドした“フリーズショコラエクレア”は、おおすすめの一品です。また、「たこ焼きパンケーキ」は、見た目にもかわいく、LIVE感のある演出でちょっとしたおどろきともにご提供致します。桜咲く季節ならではの、ランチ&デザートビュッフェで、心躍る春らしいメニューを存分にお楽しみください。

尚、本プランご利用の方には、隣接の藤田美術館春季展チケットを優待料金(通常800円→ご優待料金750円)にてご購入頂けます。

～本件に関するお問い合わせ先～

太閤園株式会社 <http://www.taiko-en.com/>  
 〒534-0026 大阪市都島区網島町9-10 TEL:06-6353-9535 FAX:06-6354-3605  
 担当: 営業企画課 藤田、西條

～一般の方からのお問い合わせ先～

太閤園 予約係 TEL:06-6356-1110 (9:00～19:00)

# 春爛漫！ランチ&デザートビュッフェ 概要



開催期間 : 2016年3月19日(土)~2016年4月3日(日) 及び 造幣局桜の通り抜け期間

11:30~15:30 <90分制>

ご予約は下記2部制

【1部】 受付/11:00~ お食事/11:30~13:00

【2部】 受付/13:00~ お食事/13:30~15:00

場所 : 迎賓館・別館バンケットルーム

料金 : 大人 3,200円、小学生1,500円、幼児(3歳~) 1,000円  
※いずれもお一人様料金・席料・税金・サービス料含む

メニュー : 【ランチメニュー】

- ・サラダパナシェ クリスタル 桜色ドレッシング
- ・菜の花とベーコンのキッシュ
- ・キャベツ入りミンチカツサンド ピクルスと共に
- ・本日のスープ
- ・本日のパスタ
- ・野菜煮込みラウトウユオムレツ
- ・チキンコンフィ ソースベアルネーズ
- ・柔らか煮込み牛すじカレー

【デザートメニュー】

- ・桜ティーマリネのフルーツカクテル
- ・桜クリームロールケーキ
- ・フレーズショコラエクレア
- ・ブラウニー
- ・クレームブリュレ
- ・桜ティーのシフォンケーキ
- ・サブレクッキー
- ・ポップコーン 苺ショコラのハーモニー
- ・抹茶ショコラバー
- ・ベリームースクリスタル
- ・バイクドチーズケーキ
- ・ショコラムース
- ・桜のガトー
- ・たこ焼きパンケーキ
- ・桜色チョコレートファウンテン
- ・コーヒー、紅茶



旬のフルーツを、桜とベリーの紅茶を使ったゼリーでマリネしました。ゼリーのぶるぶる食感と一緒にどうぞ。



和三盆を使った生地とクリームに桜あんを合わせました。まるで桜餅のような味！



ショコラのエクレア生地に香り高いブラリネのバタークリームをサンド。苺の甘酸っぱさとバタークリームの甘さが絶妙。



濃厚な抹茶チョコレートの中に、甘納豆と栗を入れて。



大阪名物たこやきをパンケーキで。見た目は本物のたこやき??でも食べるど甘くモチモチの食感! そのギャップを楽しめる新感覚スイーツ。



桜とベリーの紅茶の風味をミルクに香りつけたシフォンケーキ。ふわふわ食感で、口の中に春の味が広がります。



抹茶・イチゴのチョコレートでコーティングしたバターの香り立つサブレクッキー。見た目にもかわいい、サクサクの食感です。

特典 : ビュッフェご利用の方は、隣接の藤田美術館春季展チケットを優待料金にて購入頂けます。  
(通常800円 → ご優待料金750円)

◆藤田美術館 (<http://fujita-museum.or.jp/>)

実業家・藤田傳三郎と、その嗣子らが収集した東洋古美術品を所蔵し、春季と秋季に企画展示を行っています。昭和29(1954)年に藤田家の願いから開館。明治の終わりから大正初期に建てられた藤田家の邸宅は、昭和20(1945)年の大阪大空襲により、その殆どを消失。幸いにも蔵や庭園の多宝塔などは類焼を免れました。展示室はこの蔵を改装したもので、内部には木材が多用され、窓からは陽の光が射し、自然の空気が流れる落ち着いた空間となっています。3/5から春季展「絵ものがたり」を開催。