

太閤園迎賓館オープン当時の人気メニューが復活！！
鉄板焼あみじま「和風薄切りステーキコース」登場
 2016年9月29日(木)～

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、迎賓館オープンの1980年以来2000年まで、多くの皆様に愛された人気メニュー「和風薄切りステーキ」を復刻版として新たに商品化し、鉄板焼あみじまにて、9月29日(木)からご提供致します。

「和風薄切りステーキ」は、迎賓館オープン当時にあったフランス料理&鉄板焼きレストラン「バロンズルーム」で提供しておりました。大根おろしとレモンであっさり召し上がって頂けるため、女性や企業の接待、外国人にも大変好評でした。これまでメニュー復活を求める声も多く頂き、再びラインナップに加えることとなりました。

「和風薄切りステーキ」は、3種類のコースでお楽しみ頂けます。料亭淀川邸内の鉄板焼店ならではのこだわりとして、まずは料亭の味を凝縮した和前菜と椀物をご用意。そして、鉄板焼きはしゃぶしゃぶのように薄くスライスしたロース肉をシェフが目の前の鉄板でさっと焼いて、大根おろしにレモンを絞り、お好みで醤油と一味 を入れたおろしソースを絡めて召し上がっていただくスタイル。ロース肉をさっぱりと何枚でも召し上がって頂ける逸品です。旬の焼き野菜とともにお召し上がりいただいた後、フルーツ(ランチはデザート)とコーヒー・紅茶で締めくくる、コース仕立てになっております。



目の前に広がる日本庭園の緑を眺めながらゆったりとした空間でおくつろぎください。

～ 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 山下、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)

鉄板焼あみじま 「和風薄切りステーキコース」概要

販売日時 : 2016年9月29日(木)～ ※12/31～1/3は除く。
 営業時間 : 12:00～22:00
 場 所 : 太閤園 淀川邸内 鉄板焼 あみじま
 席 数 : 6室/23席
 ※ディナータイムは全室個室。

| ディナー | | ランチ |
|---|---|--|
| ～公爵コース～ | ～男爵コース～ | ～茜コース～ |
| 和前菜 吸物 オマール海老と帆立貝の鉄板焼 【和風ステーキ】 黒毛和牛ロース120g 焼き野菜 4種 (バイクドポテト・もやし・しいたけ・他1品) 御飯・赤出汁・香の物 又は パン フルーツ コーヒー又は紅茶 | 和前菜 吸物 帆立貝の鉄板焼 【和風ステーキ】 国産牛ロース150g 焼き野菜 4種 (バイクドポテト・もやし・しいたけ・他1品) 御飯・赤出汁・香の物 又は パン フルーツ コーヒー又は紅茶 | 和前菜 吸物 【和風ステーキ】 国産牛ロース100g 焼き野菜 3種 (バイクドポテト・もやし・しいたけ) 御飯・赤出汁・香の物 デザート コーヒー又は紅茶 |
| お一人様 ¥18,000 (室料・税・サービス料込) | お一人様 ¥14,900 (室料・税・サービス料込) | お一人様 ¥6,100 (税・サービス料込) |

※前日17:00までに要予約 (電話予約制/予約受付時間9:00～19:00)

※ディナー基本コースは、シーフード付となっておりますが、シーフードなし・肉増量の対応も可能です。

- ・公爵コースでシーフードなしの場合は、黒毛和牛ロースを170gに増量致します。
- ・男爵コースでシーフードなしの場合は、国産牛ロースを180gに増量致します。
- ・国産牛追加は、100g ¥3,500(税・サービス料込)で承ります。
- ・黒毛和牛追加は、100g ¥9,000(税・サービス料込)で承ります。

※アラカルトでの対応も可能です。

※仕入状況により、メニューと異なる食材にて提供する場合がございます。