

85

RIHGA ROYAL HOTEL
85th ANNIVERSARY

三重の地酒と 松阪牛などのお肉を楽しむ会

三重県産食材を使ったフレンチフルコースに合わせて、
三重の地酒をお楽しみいただく一夜限りのイベント。
三重県出身のスペシャルゲストによるライブ演奏と講演もごぞいます。



注目の食材は、三重県が誇る日本三大和牛の1つ「松阪牛」と、三重県の高校生が育てたブランド豚として注目されている「伊勢あかりのぼーく」。

リーガロイヤルホテルのグランメゾン「レストラン シャンボール」のシェフが手掛ける料理と、三重の地酒とのマリアージュをご堪能ください。

「三重の地酒特設コーナー」をご用意

お料理に合わせ、お好みの地酒をお楽しみいただけます。

【伊賀】 スタイルワイナリー 野生ぶどう
【津】 寒紅梅 純米吟醸
【四日市】 亀甲宮焼酎 (キンミヤ焼酎)
など

日時 2020年1月30日(木) 受付 6:00p.m. / 開宴 6:30p.m.

会場 クラウンルーム (タワーウイング28階)

料金 お一人様 **¥25,000** (税金・サービス料含む)

※会場の都合上、定員に達し次第ご予約の受付を終了とさせていただきます。予めご了承ください。※特別催事につき各種割引等は適用外とさせていただきます。※写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせ

レストラン シャンボール TEL.06-6441-0953 (直通)

【営業時間】
ランチ/12:00p.m.~2:00p.m.
ディナー/6:00p.m.~9:30p.m.(L.O. 9:00p.m.)
定休日:月曜日(祝日・一部期間を除く)

〒530-0005 大阪市北区中之島5-3-68 TEL.06-6448-1121(代表)

■京阪電車中之島線「中之島」駅直結 ■JR「大阪」駅より無料シャトルバス約10分 ■JR 東西線「新福島」駅・阪神電車「福島」駅より徒歩約8分



RIHGA ROYAL HOTEL



獅子岩

熊野古道



夫婦岩



伊勢神宮 宇治橋

写真提供：三重県観光連盟

MENU

伊勢まだいのカルパッチョ 南紀みかん・マイヤーレモン風味
Carpaccio de Daurade, Vinaigrette d'Agrume au Balsamique

伊勢海老のミネストローネスープ
Minestrone de Langouste

伊勢あかりのぼーくのグリエ クミン風味の野菜のマリネ添え
"Ise Akari" Porc Grillé, Légume Marines à la Cumin

南紀みかんとマイヤーレモンのグラニテ
Granité à la Mandarine

松阪牛サーロインのロティ 温野菜添えレフォールソース
Boeuf Roti "Matusaka" aux Legumes Sauce Raifort

伊勢茶のスフェール ショコラとオレンジソルベと共に
Sphere au "Isetcha" avec Chocolat et Solbet Orange

コーヒー
Café

パン3種とバター
Trois Sortes de Pains et Beurre

注目の
食材

伊勢あかりのぼーく

三重県立明野高校の生徒たちが種付けから出荷までを手掛けたブランド豚。国内で食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証「JGAP」を畜産分野で全国の高校として初めて取得。生徒たちが愛情たっぷりに育てた豚は、日本航空(JAL)のビジネスクラスの機内食にも採用されている。



朱記は三重県産特選食材を使用

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

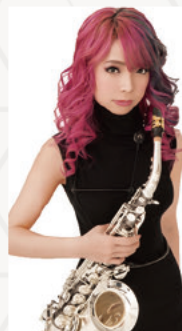
SPECIAL GUESTS

三重県ゆかりの2人のゲストが織りなす珠玉の時間(各15分程度)

講演 三重の食と伊勢神宮



千種 清美「伊勢神宮を語る第一人者」
三重県津市出身。文筆家、皇學館大学非常勤講師。三重県観光審議会委員、三重ブランド認定委員などを務める。三重の地域誌「伊勢志摩」編集長を経て文筆業に。現在、サンテレビやKBS京都などで放送中の番組「お伊勢参り」の構成・脚本を手掛け、自身も進行役として出演している。



サックス ライブ演奏

ユッコ・ミラー「新進気鋭のサックス奏者」
三重県伊勢市出身。2016年キングレコードよりメジャーデビューテレビや雑誌を賑わす実力派のサックス奏者。キャンディダルファー、グレンミラーオーケストラの来日公演や国内外のジャズフェスティバルに出演するなど世界的に高い評価を得ている。JAZZ JAPAN AWARD 2018アルバムオブザイヤーを受賞。