



2024年(令和6年)8月27日

信州プレミアム牛や信州サーモン、信州黄金シャモなど
長野県の食材を使用したメニューをご用意

秋の味覚フェア

期 間:2024年9月1日(日)～10月31日(木)

場 所:鉄板焼「嘉門」(24階)

中国料理「ジャスミンガーデン」(23階)

フランス料理「レ セゾン」(23階)



秋の味覚フェア イメージ

(写真左から)鉄板焼「嘉門」、中国料理「ジャスミンガーデン」、フランス料理「レ セゾン」

帝国ホテル 大阪は、長野県の旬の食材を使用した「秋の味覚フェア」を、2024年9月1日(日)から10月31日(木)まで、フランス料理「レ セゾン」、鉄板焼「嘉門」、中国料理「ジャスミンガーデン」にて実施します。

本フェアでは、長野県の自然豊かな環境で育った信州プレミアム牛をはじめ、四季の変化に富んだ豊かな土壌が生み出す野菜や果物などの食材を使用したメニューをご提供します。

鉄板焼「嘉門」では、信州独自の新品種である信州サーモンを使用した一皿や、じっくりのびのびと育った信州黄金シャモをコンフィ*1にすることで旨味を閉じ込めジューシーに仕上げた料理を含めたコースをご用意します。

中国料理「ジャスミンガーデン」では、信州福味鶏^{しんしゅうふくみどり}の砂金炒めや上湯スープでふかひれをじっくり蒸し上げた「ふかひれと鮑 乾燥なめこ入り壺蒸しスープ」など、信州の恵みと広東料理の融合をお楽しみいただけます。

フランス料理「レ セゾン」では、低温で火入れすることでしっとりとなめらかな食感に仕上げた信州サーモンのミキュー*2をはじめ、信州産の秋の味覚とフランスの食材が織りなすマリナーージュをお届けします。

*1 コンフィ…食材を低温の油でじっくりと煮ること。

*2 ミキュー…フランス語で「半分火が通った」という意味。

「秋の味覚フェア」の概要は下記の通りです。

「秋の味覚フェア」概要

■鉄板焼「嘉門」

期 間 : 2024年9月1日(日)～10月31日(木)

時 間 : ランチ 11:30～14:30
 ディナー 17:30～21:30(ラストオーダー20:30)

場 所 : 鉄板焼「嘉門」(24階)

料 金 : 34,000円 ※サービス料・消費税込

メニュー : ～明神橋～

信州サーモン・シナノユキマスの卵
そば粉のパンケーキ

信州黄金シャモのコンフィ

国産活鮑の蒸し焼き 信州伝統野菜・ていざなす

コンビネーションサラダ

信州プレミアム牛フィレ肉

焼き野菜

白御飯 または ガーリックライス

味噌椀 香の物

長野県産山ぶどうシャーベット

コーヒー または 紅茶



ご予約・お問い合わせ先

鉄板焼「嘉門」 (24階) TEL. (06)6881-4883 (直通)

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。

※画像はイメージです。

協力:長野県、一般社団法人レ・ザミ・ドウ・キュルノンスキー・インターナショナル

このニュースに関するお問い合わせ先

帝国ホテル 大阪 総支配人室

〒530-0042 大阪市北区天満橋 1-8-50

TEL.(06)6881-4600(直通) FAX.(06)6881-4620(直通)

広報・企画課長 仲井 良平

広報担当 田中 夏帆

阿部 楓希

k.tanaka@imperialhotel.co.jp

fuuki.abe@imperialhotel.co.jp