

NEWS／お知らせ

こころ、夏めく。ひとさらのごちそう 初夏の美食フェア開催中

レストランの複数店舗において、初夏の美食フェアを開催中。

中でもウナギの旨味を閉じ込めた「ウナギと初夏野菜のコンソメココットテリーヌ」は初夏にぴったりの瑞々しい初夏野菜が織りなす、涼やかで上質なひと皿です。この時季だけの、とっておきの逸品をぜひご堪能ください。

そのほかにも、ここでしか味わえない一味違うメニューをご用意しております。

6～7月限定となりますので、ぜひお早めに開催店舗へ足をお運びください。

こころ、夏めく。
ひとさらのごちそう

初夏の美食フェア

EARLY SUMMER
GASTRONOMY

ウナギの旨味を凝縮。
初夏にぴったりの涼やかな逸品

ウナギと初夏野菜の
コンソメココットテリーヌ
¥600

活けサザエとしめじ茸、
海と山の旨み重なる絶妙調和！

サザエとしめじ茸の海藻バター焼き
¥880

トマト好きには
たまらない飲むサラダ

スペイン発祥の冷製トマトスープ“サルモレホ”
パンでつけた濃厚なとろみが他にはないめらかな食感！
柳タコと万願寺どうがらしの
食べるトマトスープ～サルモレホ～
¥800

さくっと香ばしい、
初夏野菜が彩るカツレツ

北米産の刻みピクルスレリッシュを使った、
シャキッと甘酸っぱい初夏にぴったりのさわやかなソース。
香草チーズ風味のポークカツレツ
～初夏野菜のレリッシュソース～
¥1,380
※写真はイメージです。※価格はすべて税込です。

赤ワインでコク深く煮込む、
フレンチ仕立て洋風ウナギ

マトロートとは魚を赤ワインで煮込む、フランス郷土料理。
旨みがぎゅっとつまった奥深い味わいが魅力。
ウナギの赤ワイン煮込み“マトロート風”
¥880

フェア開催店舗

ラカスエラ ロハ
グランフロント大阪北館 6F



ラカスエラ
三宮ミント神戸店 8F



ラヴァーニャ
ルクア大阪 10F



美食酒場CRAU
ハービスブラザ B2



※実施時期は店舗により異なる場合がございます。予めご了承ください。

TOPへ戻る

