

【スイスホテル南海大阪】能登地方を始めとする石川県の旬を味わう 「バイタリティ フュージョン：石川・能登」 日本料理「花暦」にて、8/31（土）まで開催中



日本、大阪—スイスにルーツを持つスイスホテル南海大阪（所在地：大阪市中区、総支配人：シェーン・エドワーズ）の10階 日本料理「花暦」では、2024年7月1日（月）～8月31日（土）の期間、能登地方を中心に石川県の食材を味わう「バイタリティ フュージョン：石川・能登」を開催しております。

石川県は豊かな山海の幸に恵まれた食材の宝庫。日本料理統括料理長・花田浩之が日本海の新鮮な魚介類や能登の風土で育まれた野菜や米などを厳選し、石川・能登の旬と美味を集めた二種のメニューに仕上げました。

ランチ・ディナー共通のコース料理には、花田が食材の厳選や盛り付けなど細部にまでこだわりが光る品々を揃えました。能登産赤いかを含む「お造り三種盛り合わせ」は能登町の蔵元、数馬酒造の里海醤油で。身のふっくらとした石川県産天然鱸の照り焼きはこの季節ならではの枝豆ソースを合わせました。歯ごたえが楽しい石川県産真ふぐの竜田揚げはミネラル豊富でまろやかな「能登の塩」が美味しさを引き立たせます。メインディッシュには脂の甘みが口の中で広がる「能登豚香味焼き」、または追加料金で肉の旨味をしっかりと味わえる「能登牛和風ローストビーフ」をご用意いたしました。御飯物には石川県産ひやくまん穀を使用。デザートには甘くてみずみずしい石川県産西瓜を人気のスイカピザに。最後まで加賀能登を味わい尽くすコースとなっております。

コース料理に加え、ランチメニューには能登の恵みを詰め込んだ松花堂弁当が登場。「能登産茄子オレンジ煮」には石川県七尾市の株式会社スギヨから仕入れた北陸ではおなじみの赤巻き蒲鉾を添え、能登産金糸瓜はシャキシャキの食感を味わえるよう帆立やエビとサラダ仕立てに。ドレッシングのだいたいの香りが爽やかさをプラスしています。脂乗りがよい「柳鱈の柚庵焼き」や能登産の烏賊麩を大根おろしと和えた「烏賊麩和え」など、ひとつひとつ丁寧に作り上げた、季節を感じる品々を揃えました。

スイスホテル南海大阪では地域の活性化・支援の一つとして、様々なローカル企業と協力し、メニューへ取り入れるなど地方創生への貢献を目指しています。今後も石川県や能登地方の豊かな食材を継続的にご提供してまいります。

この夏は、スイスホテル南海大阪で石川県の食の魅力を再発見して堪能する至福のひとときをお楽しみください。

◆「バイタリティ フュージョン：石川・能登」 概要

【期間】 2024年7月1日(月)～8月31日(土)

【場所】 スイスホテル南海大阪 10階 日本料理「花暦」

ご予約・お問合せ：06-6646-5127 または HanaGoyomi.Osaka@swissotel.com

ご予約URL：https://www.tablecheck.com/shops/swissotelnankaiosaka-hanagoyomi/reserve?utm_source=microsite

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/hanagoyomi-vitality-fusion-ishikawa>

◆メニュー

・花暦フュージョン

料金：11,000円

Signature Dishes：能登産茄子オランダ煮と海老芝煮 糸花鰹

自家製南京豆腐 陸蓮根 いくら 旨出しジユレ

Seafood：お造り三種盛り合せ（能登産赤いか 真鯛 鮪）金糸瓜
数馬酒造、里海醤油

Grill：石川県産天然鱸照り焼き 枝豆ソース ミックスリーフ

Deep-Fried：石川県名産真ふぐ竜田揚げと野菜天婦羅 能登の塩

Main Dish：能登豚香味焼き 焼野菜添え マスタード

<オプション>

能登牛和風ローストビーフ 粗挽き山葵 +3,000円

Rice Dish：玉蜀黍御飯 お味噌汁 香の物

<オプション>

特選握り寿司 3貫と細巻き寿司 お味噌汁 +2,000円

Dessert：石川県産西瓜ピザレモンクリーム



花暦フュージョン イメージ



能登牛和風ローストビーフ イメージ

・松花堂弁当

料金：6,000円

季節の小鉢 能登産茄子オランダ煮と赤巻き蒲鉾 糸花鰹

魚介と金糸瓜サラダ 和風ドレッシング

お造り三種

柳鱈柚庵焼きと出し巻き玉子 酢取り野菜 烏賊麩和え

天麩羅盛り合わせ 天露

ご飯（石川県産ひやくまん穀） お味噌汁

デザート 石川県産西瓜

<ランチオプションメニュー一例>

能登豚香味焼と泉州野菜 +2,200円



松花堂弁当 イメージ

<注意事項>

※記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

※記載内容や料金は予告なく変更となる場合がございます。

※写真はすべてイメージです。

◆ 日本料理「花暦」について

うつろう季節ごとに彩る花々が変わるように、その季節の旬を料理、盛り付け、器で味わう。

窓の外に広がる日本庭園の眺めと共に、こだわりの出汁と食材そのものの美味しさを引き立てた会席料理をご堪能ください。熟練の職人技が楽しめる寿司カウンターや個室のご用意もあり、慶事やお得意様との会食など様々な場面をご利用いただけます。



日本料理「花暦」内観

【場所】 スイスホテル南海大阪 10階

【営業時間】 <ランチ> 月曜 - 金曜 11:30 - 15:00 | 土曜・日曜・祝日 11:00 - 15:00

<ディナー> 日曜 - 木曜 17:30 - 21:00 | 金曜・土曜・祝前日 17:30 - 21:30

【公式ウェブサイト】 <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/hana-goyomi/>

スイスホテル南海大阪について

スイスホテル南海大阪はスイスホテル ホテル&リゾート グループ傘下のホテルです。ビジネス、文化、ショッピング、グルメ、ファッション、娯楽の中心地、大阪で最も活気にあふれた「ミナミ」にあり、他に類のない利便性をご提供します。贅沢なアーバン・ゲートウェイとして、関西国際空港と鉄道に直結した大阪唯一のホテルです。大阪の交通ハブ、なんば駅の真上にそびえ、歴史が薫京都、世界遺産の古都、奈良、コスモポリタンな港街、神戸へのアクセスも良好。6つのレストランやバー・ラウンジ、フィットネス&スパなど、様々なアメニティ施設を完備しております。ホテルは「TripAdvisor Certificate of Excellence」、 「World Luxury Hotel Award」、 「World Travel Awards」など各種のアワード、米国のワイン専門誌「Wine Spectator」のワインリスト賞を受賞しています。ご予約、ご質問はお電話 06-6646-1111、またはウェブサイト (www.swissotelnankaiosaka.com/ja) をご参照いただくか、お近くの旅行代理店までご相談ください。

スイスホテルについて

世界的に有名なスイスブランド、スイスホテル ホテル&リゾートは、スイスのホスピタリティの伝統に基づき、アルプスの爽やかで活力にあふれた気分を感じていただけるホテルです。現代的でインテリジェントなデザイン、優れた職人技、持続可能性への対応を高く評価されています。人生の真の喜びを発見して「live it well」を実感していただけるよう、世界を旅するお客様に心休まるひとときをお届けします。1980年に設立されたスイスホテル ブランドは、今では世界中に30軒を超えるホテルを有しています。その中には、Swissôtel The Bosphorus, Istanbul (スイスホテル ザ ボスポラス、イスタンブール)、 Swissôtel The Stamford, Singapore (スイスホテル ザ スタンフォード、シンガポール)、 Swissôtel Krasnye Holmy, Moscow (スイスホテル クラスニエ ホールミ、モスクワ) といった旗艦ホテルも含まれています。スイスホテルは、世界を牽引するトラベル&ライフスタイルグループ、アコーホテルズに加盟しており、世界110か国で5300を超えるホテルやリゾート、レジデンスを通じておもてなしの心をご提供しています。

swissotel.com | all.accor.com | group.accor.com

LIFE IS A JOURNEY. LIVE IT WELL

詳細は担当までご連絡ください:

Tel: 06-6646-5009 | FAX: 06-6646-5013

池宗 温子 Email: Atsuko.Ikemune@swissotel.com

後藤 優美 Email: Yumi.Goto@swissotel.com