

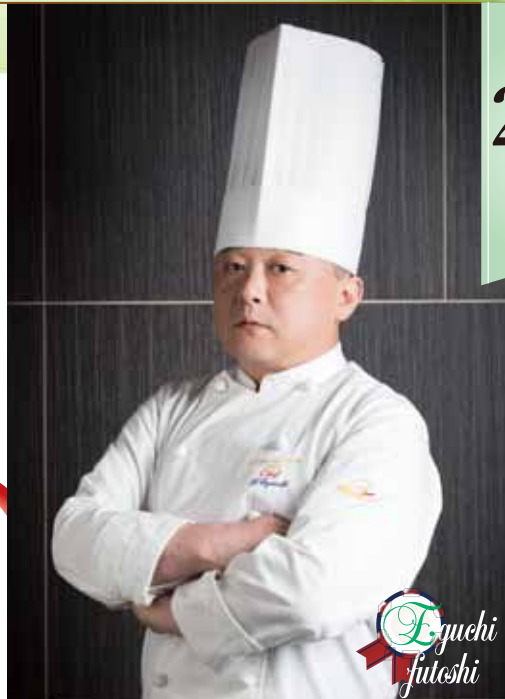
早春の美食会 Chinese and French cuisine

2019
2/20
(水)
Chinese



Misunaga
Satoru

2019
2/26
(火)
French



Eguchi
Futoshi

2019年春、7周年を迎えるレンブラントホテル大分が贈る、2つの美食会。伝統あるメニューを受け継ぎながらも流行にも敏感な中国料理長 光永 悟の「中国料理コース」。豊かな発想で、新しい素材や、色彩鮮やかな料理を展開する洋食料理長 江口 太志の「フレンチコース」。2019年初の美食会記念、豊後牛の最高級品 新ブランド【おおいた和牛】がそれぞれのメニューに登場します。各1夜限りの特別メニュー。早春の美味をどうぞお楽しみください。

[時間] : 受付 18:30 ~ 開宴 19:00
[料金] : お一人様 12,000円 (料理・フリードリンク・サービス料・消費税込)



中国料理美食会 >>> 50名様限定

2月20日(水) 受付 18:30 ~ 開宴 19:00

◆内容: 中国料理コース・フリードリンク

[会場]: ジャルディーノ フォンターナ (地下1階)

- ・特製冷菜盛り合わせ
- ・蟹の内子とふかひれの姿煮込み
- ・スルメと大海老と帆立貝の炒め
- ・おおいた和牛のチンジャオロースー風
- ・蟹の揚げ物
- ・ふかひれ春巻
- ・自家製チャーシューの伊府麵
- ・マンゴープリン
- ・祁門紅茶

menu



フレンチコース美食会 >>> 90名様限定

2月26日(火) 受付 18:30 ~ 開宴 19:00

◆内容: フレンチコース・フリードリンク

[会場]: 二豊の間 (2階)

- ・牡蠣の冷製 キャビアを添えて
- ・ふぐの白子のグラタン
- ・軽く炙った牛肉のタルタルとコンソメスープ
ポーチドエッグ添え トリュフソース
- ・サーモンと生ハムの生春巻 赤ワイン風味のバルサミコソース
- ・お口直しのソルベ
- ・おおいた和牛フィレ肉のロッシェニ風パイ包み焼き ペリグーソース
- ・パティシエ特製デザート ・コーヒー
- ・パンとバター

menu

<ご予約・お問い合わせ> **TEL.097-545-1027 (営業部)**

[受付時間] 9:00 ~ 19:00 ※受付時間外は、ホテル代表までお問い合わせくださいませ。