

～松波キャベツを使った創作メニュー～



酒粕を使ったメニュー



大学生が考案したメニュー



ホテル日航関西空港



ニュー2品を、ホテル日航関西空港 オールデイダイニング「ザ・ブラッスリー」buffetメニューにて期間中の土・日曜日、祝日限定で提供されます。

**ホテル日航関西空港で
松波キャベツの創作メニュー!!**
今年は大阪樟蔭女子大学の学生に
考案していただいたメニューも登場!

泉佐野産野菜の良さをより広く知っていただくため、今年も市内にあるホテル日航関西空港とタッグを組み、2～3月の期間限定で、松波キャベツを始めとする泉佐野産の冬野菜を料理に使っていただき、泉佐野産野菜のおいしさを広める地産地消の取組を行います。

今年は大阪樟蔭女子大学の学生の考案によるメニュー2品と、昨年に引き続き酒粕を使ったメニュー2品を、ホテル

ホテル日航関西空港 2階 オールデイダイニング The Brasserie (ザ・ブラッスリー)

泉佐野市泉州空港北1番地 (関西国際空港内)

●営業時間

ランチタイム：11：30～14：30
ディナータイム(土日祝日限定):17:30～20：30
※最終入店は各30分前まで

●料金

《土日祝日限定buffet》
大人(13～64歳)：4,700円、シニア(65歳以上)：3,900円
7～12歳：2,500円、4～6歳：800円

※上記料金は、税金・サービス料を含んでおります。

●問合先：☎072-455-1120 (レストラン予約直通)



▲平日は松波キャベツを使ったパスタランチメニュー(週替わりソース)を提供 ※20食限定

※新型コロナウイルス感染拡大の影響や食材の入荷状況などにより、メニュー提供の期間・内容などが変更・中止となる場合があります。詳しくはホテル日航関西空港ホームページまたは右のQRコードよりご確認ください。



大阪樟蔭女子大学 学生考案メニュー

今回、地域素材に焦点を絞った料理考案を行った実績がある大阪樟蔭女子大学学芸学部ライフプランニング学科フードスタディコースの学生みなさんに、「松波キャベツ」を使い、その特性を生かした新たなメニューを考案していただきました。

4チームで試作を重ねながらを考案していただいた4作品のメニューの中から、厳正なる審査のうえ、2作品が選ばれました。審査もしていただいたホテル日航関西空港の井口晃一総料理長がブラッシュアップを行っていただいたメニューとして登場します。



◀ 審査会の様子
(昨年11月25日開催)



松波キャベツ×
スモーブロー

「スモーブロー」は北欧で広く親しまれている料理。「かしみんスモーブロー」は泉州地方で食べられている地元料理をヒントに、「松波キャベツとフムスのヴィーガンスモーブロー」は海外から訪れたヴィーガンの方々をおもてなしするにふさわしい1品として考案されました。



▲「松波キャベツ×スモーブロー」を考案した
荒木紗良さん・南 琴音さん・島村梨花さん・
赤楚萌友さん (左から)



シュー・シュー

ネーミングの由来は、シュークリームの「シュー」。シューはフランス語で「キャベツ」を意味します。また、関西人にとって馴染み深い「カレーキャベツ」の味付けにし、「かわいらしさ」・「昭和の趣」を残した懐かしい味で、老若男女を問わず楽しんでもらえる料理に仕上げさせていただきました。



▲「シュー・シュー」を考案した中村友紀さん・
高田莉央さん・宮本葵衣さん・本郷早映さん (左から)

酒粕を使ったホテルシェフ考案メニュー

昨年に引き続き、松波キャベツと免疫力を高めると言われている酒粕を組み合わせたメニューとして、昨年同様に今年も市内唯一の酒蔵である「有限会社 北庄司酒造店」さんにも酒粕をご提供いただきます。



松波キャベツと酒粕と
エビのオーードブルカヌレ

デザートでは無く前菜としてのカヌレで、水分を飛ばすことで素材が本来持っている旨味を残した松波キャベツを、海老と共にハーブを効かせたカヌレに仕立て、酒粕と白胡麻のソースで仕上げました。



フォアグラと酒粕のブリュレ
松波キャベツの
コンフィチュール添え

酒粕風味のフォアグラブリュレの下にオリーブオイルで炒めた松波キャベツを入れ、表面をカリッとキャラメリゼしたブリュレの上にコンフィチュールに仕上げた松波キャベツをアクセントとして乗せました。