

～水なすを使った創作メニュー～

問合先 農林水産課



▲井口晃一総料理長

その料理が食べられるのは、ホテル日航関西空港の2階にあるオールデイダイニング「ザ・ブラッスリー」のbuffetメニュー。スモークサーモンと水なすを組み合わせたオリジナルメニューが3月土日限定の「シーフードbuffet」にて提供されます。

泉佐野産野菜の魅力を多くの人に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、期間限定で、泉佐野産農作物の代表格ともいえる水なすを使った創作料理を井口晃一総料理長に考案していただきました。

**ホテル日航関西空港で
水なすの創作メニュー!!
地元ではお馴染み
水なすの新しい食べ方を提案**

3月土日限定buffetメニュー

泉佐野産水なすのマリネと スモークサーモン ハーブ香る胡麻のソース

油と相性がいい水なすを素揚げし、数種類のハーブをミックスしたものに漬け込み、風味がプラスされた水なすとスモークサーモンを盛り付けました。爽やかなミント風味のゴマのソースをかけお楽しみいただけます。



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…午前11時30分～午後2時30分
- ディナータイム(土日のみ)…午後5時30分～8時30分
- ※最終入店は各30分前まで。毎週月曜日はランチ営業を休業。その他の休業日はホテルホームページをご確認ください。

料金（3月土日限定buffet）

- ランチbuffet
大人(13～64歳)：6,000円、シニア(65歳以上)：5,500円
7～12歳：2,800円、4～6歳：1,000円
- ディナーbuffet
大人(13～64歳)：6,500円、シニア(65歳以上)：6,000円
7～12歳：2,800円、4～6歳：1,000円

※上記料金は、税金・サービス料を含んでおります。

問合先 ☎455-1120（レストラン予約直通）

ホームページ▶



ホテル日航関西空港

