

# ～水なすを使った創作メニュー～

問合せ先 農林水産課



▲井口晃一総料理長

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」の土日限定「シーフードbuffet」メニュー内で、泉佐野産（もん）野菜の代表的存在の水なすを使った料理が登場します。水なすとひよこ豆を組み合わせ、えびをトッピングしたオリジナルメニューを、ぜひ一度ご賞味ください。

泉佐野産（もん）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、3月の期間限定で、水なすを使った新メニューを井口晃一総料理長に考案していただきました。

今年もホテル日航関西空港で水なすの創作メニュー登場!!  
まだ知らない  
水なすの魅力を発見!

## 3月土日限定buffetメニュー

### 水ナスとひよこ豆のピューレ

水ナスのマスタード香るジャムを添えて

水なすを使ったピューレが主役。口当たりをよくするために、水なすの皮をむいて一度油で揚げたからひよこ豆を加えて滑らかなペースト状に仕上げます。そこへ水なすのマスタード風味のシロップ漬けとえびをトッピング。水なすの新たな魅力を発見できる新メニューです。



## 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・火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。

問合せ先 ☎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

