



2024年(令和6年)6月25日

三重の旬の食材をお楽しみいただけるフェアを開催
三重県民限定のお得な宿泊プランもご用意

三重フェア

期 間:2024年7月1日(月)～8月31日(土)

場 所:鉄板焼「嘉門」(24階)

協 力:三重県



鉄板焼「嘉門」 三重フェア イメージ

帝国ホテル 大阪(総支配人:鈴木稔樹、大阪市北区)は、三重県と連携し、2024年7月1日(土)から8月31日(土)まで、「三重フェア」を鉄板焼「嘉門」にて開催します。

本フェアでは、豊かな海で育まれる魚介、ブランド牛、清らかな水で醸される日本酒など、三重県の食材の魅力を存分にお楽しみいただけます。

鉄板焼「嘉門」では、三重県から直送の新鮮な魚や、国産活鮎の蒸し焼きと香り豊かなスジアオノリをあわせた一皿、メインに「奥田ブランド伊賀黒毛和牛フィレ肉」と「松阪牛フィレ肉」の食べ比べを含むコース料理をご提供します。また、厳選した日本酒やクラフトビールをご用意し、お料理とのペアリングをお楽しみいただけます。

また、フェア開催を記念し、鉄板焼「嘉門」の三重フェアのコースをお楽しみいただける夕食付の宿泊プランを販売します。三重県にお住まいの方にはお得にご利用いただける料金をご用意しました。

「三重フェア」の概要は下記の通りです。

「三重フェア」概要

■鉄板焼「嘉門」

期 間 : 2024年7月1日(月)～8月31日(土)

時 間 : ランチ 11:30～14:30
ディナー 17:30～21:30(ラストオーダー20:30)

場 所 : 鉄板焼「嘉門」(24階)

料 金 : コース料理 45,000円/アルコール 1,700円～ ※サービス料・消費税込

協 力 : 三重県

●メニュー コース料理 45,000円

お肉と雲丹とキャビア

三重県産地直送のお魚

国産活鮎の蒸し焼き 香り豊かなスジアオノリ

三重の鰻とフォアグラ

コンビネーションサラダ

奥田ブランド伊賀黒毛和牛フィレ肉

松阪牛フィレ肉の食べ比べ

焼き野菜

三重県産米“結びの神”の海鮮釜飯

味噌椀 香の物

サマーフレッシュのシャーベット

コーヒー または 紅茶

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。

※34,000円のコースもご用意しております。

●アルコール

<日本酒>

- ・^{ざく ほのとも}作 穂乃智 純米酒 グラス 1,700 円／ボトル 9,900 円

甘く爽やかでバランスのよいライチのような香り。米の旨味もしっかりと感じさせながら、後味はすっきりとしたキレの良さがあります。滑らかな甘みと軽快なほど越しを合わせ持った純米酒です。

- ・^{ざく かなでのとも}作 奏乃智 純米吟醸酒 グラス 2,200 円／ボトル 12,000 円

爽やかですっきりとした香り、硝子細工のような透明感のある味わい。シャープな飲み口にもほんのりとした旨味を持ち、優しいフルーティーな甘味を感じながらキリッとした冴えた印象を残します。

- ・ISE NO NAMI 純米大吟醸 グラス 2,900 円／ボトル 17,000 円

倭姫命に天照大神のご神託があったとされる句を詠んだことにちなんでつけられた酒名です。白ユリや水仙の香りとともに、瑞々しい和梨やメロンの柔らかな甘み、米由来の奥行きある旨み。その全てが協調性を見せエレガントにまとまりながら、後味は透明感あふれるすっきりとした飲み心地の純米大吟醸です。



作 穂乃智 純米酒



作 奏乃智 純米吟醸酒



ISE NO NAMI 純米大吟醸

【清水清三郎商店】

鈴鹿市にある蔵元。昔ながらの伊勢^{とうじ}杜氏の伝統を引き継ぎ、「味酒」を醸している蔵元だからこそ原料へのこだわりはすさまじく、それが「作」^{ざく}の特徴である調和と透明感、そして極上のスッキリした味わいを生み出しています。

<クラフトビール>

- ・ペールエール 1,900 円

フレッシュなグレープフルーツの果汁を思わせる柑橘系の香りが華やかに広がります。ほど良いコクと甘み、クリーンな口当たりが心地よいです。モルトの味わいを穏やかな苦みが優しく包んで引き立て、さっぱりとした飲み応えの余韻を楽しんでいただけます。

- ・ヒメホワイト 1,900 円

コリアンダーと酵母が醸すスパイシーな香り、小麦麦芽の淡い色合いと優しく軽やかな口当たり、瑞々しい飲み心地。天然酵母のナチュラルな酸味と控えめな苦みが、やわらかな印象をすっきりとまとめて、かすかに香る柚子の風味とともに爽やかな後味を楽しんでいただけます。

- ・ねこにひき 2,800 円

白濁した外観とトロピカルジュースのようにフルーティーでジューシーな香りと風味、苦みを抑えた柔らかな飲み心地が特徴です。そのフルーティーでジューシーな香り立ちにするために、今までとは考え方も全く異なる違ったタイミングでホップを贅沢に投入。その分苦味を抑えることにこだわり、他にない味わいができあがりました。



いせかどやビール
【伊勢角屋麦酒】

数ある国際大会の中で最も歴史が古く、その格式と権威からビール界のオスカーと称される「The International Brewing Award」にて、伊勢角屋麦酒の「PALE ALE」が、最高賞のゴールドを2大会連続で受賞し、国内では初の快挙を達成しました。

ご予約・お問い合わせ先
鉄板焼「嘉門」 (24階) TEL. (06)6881-4883 (直通)

■宿泊プラン

フェア開催を記念して、鉄板焼「嘉門」の三重フェアのコースをお楽しみいただける夕食付の宿泊プランをご用意しました。三重県にお住まいの方にはお得にご利用いただけます。当日、三重県にお住まいであることが分かる公的書類(運転免許証や保険証、マイナンバーカードなど)をチェックインの際にご提示いただけます。室料のみのプランもご用意しております。

期 間 : 2024年7月1日(月)～8月31日(土)

●夕食付

レギュラーフロア スーペリア:1室2名様 111,400円～132,100円(通常料金 117,400円～138,100円)

※1泊夕食付。サービス料・消費税込、宿泊税別。

●室料のみ

レギュラーフロア スタンダード: 1室2名様 29,500円～52,500円(通常料金 32,500円～61,500円)

レギュラーフロア スーペリア: 1室2名様 33,700円～56,700円(通常料金 39,700円～68,700円)

※1泊室料のみ。サービス料・消費税込、宿泊税別。

ご予約・お問い合わせ先
客室予約 TEL. (06)6881-4100
(直通 月～土 9:00～18:30 / 日祝 9:00～17:30)

三重県について

日本人の心のふるさととして親しまれる「伊勢神宮」や世界遺産「熊野古道」、伊賀忍者発祥の地、リアス海岸など、美しい自然や名所旧跡が数多く存在します。

三重は、そうした自然と文化、海山の幸に恵まれていることから、美し国(うましくに)といわれています。