

2024 年(令和 6 年)8 月 27 日

信州プレミアム牛や信州サーモン、信州黄金シャモなど
長野県の食材を使用したメニューをご用意

秋の味覚フェア

期 間:2024 年 9 月 1 日(日)～ 10 月 31 日(木)

場 所:鉄板焼「嘉門」(24 階)

中国料理「ジャスミンガーデン」(23 階)

フランス料理「レ セゾン」(23 階)



秋の味覚フェア イメージ

(写真左から)鉄板焼「嘉門」、中国料理「ジャスミンガーデン」、フランス料理「レ セゾン」

帝国ホテル 大阪は、長野県の旬の食材を使用した「秋の味覚フェア」を、2024 年 9 月 1 日(日)から 10 月 31 日(木)まで、フランス料理「レ セゾン」、鉄板焼「嘉門」、中国料理「ジャスミンガーデン」にて実施します。

本フェアでは、長野県の自然豊かな環境で育った信州プレミアム牛をはじめ、四季の変化に富んだ豊かな土壌が生み出す野菜や果物などの食材を使用したメニューをご提供します。

鉄板焼「嘉門」では、信州独自の新品種である信州サーモンを使用した一皿や、じっくりのびのびと育った信州黄金シャモをコンフィ*¹にすることで旨味を閉じ込めジューシーに仕上げた料理を含めたコースをご用意します。

中国料理「ジャスミンガーデン」では、^{しんしゅうふく みどり}信州福味鶏の砂金炒めや上湯スープでふかひれをじっくり蒸し上げた「ふかひれと鮑 乾燥なめこ入り壺蒸しスープ」など、信州の恵みと広東料理の融合をお楽しみいただけます。

フランス料理「レ セゾン」では、低温で火入れすることでしっとりとなめらかな食感に仕上げた信州サーモンのミキュー*²をはじめ、信州産の秋の味覚とフランスの食材が織りなすマリージュをお届けします。

*¹ コンフィ…食材を低温の油でじっくりと煮ること。

*² ミキュー…フランス語で「半分火が通った」という意味。

「秋の味覚フェア」の概要は次の通りです。

「秋の味覚フェア」 概要

■鉄板焼「嘉門」

期 間 : 2024 年 9 月 1 日(日)～10 月 31 日(木)

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 : 34,000 円 ※サービス料・消費税込

メニュー : ～明神橋～

信州サーモン・シナノユキマスの卵
そば粉のパンケーキ

信州黄金シャモのコンフィ

国産活鮑の蒸し焼き 信州伝統野菜・ていざなす

コンビネーションサラダ

信州プレミアム牛フィレ肉

焼き野菜

白御飯 または ガーリックライス

味噌椀 香の物

長野県産山ぶどうシャーベット

コーヒー または 紅茶



ご予約・お問い合わせ先

鉄板焼「嘉門」 (24 階) TEL. (06)6881-4883 (直通)

■中国料理「ジャスミンガーデン」

期 間 : 2024 年 9 月 1 日(日)～10 月 31 日(木)
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 : 中国料理「ジャスミンガーデン」(23 階)
料 金 : 29,000 円 ※サービス料・消費税込



メニュー : ～リンドウ～

信州ポークの叉焼と才巻海老
長野県の野菜を使った海と山の幸を一皿に
信州福味鶏の砂金炒め パクチーをあしらって
窯焼き北京ダックに蕎麦の実をアクセントで
ふかひれと鮑 乾燥なめこ入り壺蒸しスープ
長野県産鹿肉とフォアグラ インゲンと豆鼓の味付けで
信州サーモン炒飯 シナノユキマスの卵とご一緒に
ブドウの二種食べ比べ

ご予約・お問い合わせ先
中国料理「ジャスミンガーデン」(23 階) TEL. (06)6881-4884 (直通)

■フランス料理「レ セゾン」

期 間 : 2024 年 9 月 1 日(日)～10 月 31 日(木)
※月曜・火曜日定休(祝日・特別催事期間は営業)
時 間 : ランチ 12:00～14:00
ディナー 17:30～21:30(ラストオーダー20:30)
場 所 : フランス料理「レ セゾン」(23 階)
料 金 : 29,500 円 ※サービス料・消費税込



メニュー : ～秋の信州～

始まりの一皿
アールグレイを香らせた信州サーモンのミ・キュイ
糸萱かぼちゃのクーリーとアーモンドチュイル
信州黄金シャモのソシソン
フランス産フォアグラと市田柿のラヴィオリと共に
シナノユキマスとモンサンミッシェル産ムールのマリニエール
風さやかと野沢菜のリゾット
長野県産鹿肉のロティ フランスサンテミリオンワインと山ぶどうのソース
長野県産リンゴのコンフィチュール
アヴァンデセール
長野県産クインルージュと赤ワインのグランマニエフランベ 蜂蜜のグラス
小菓子和コーヒー

ご予約・お問い合わせ先
フランス料理「レ セゾン」(23 階) TEL. (06)6881-4882 (直通)

※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。

※画像はイメージです。

協力:長野県、一般社団法人レ・ザミ・ドウ・キュルノンスキー・インターナショナル