

人気の土瓶蒸しや茶碗蒸しの他、今年は揚げたて天婦羅が思う存分 松茸食べ放題！
秋の味覚先取りグルメ「松茸 & 秋の味覚ビュッフェ」
 2016年9月10日(土)～10月10日(月・祝)の 土・日・祝 計13日間開催

太閤園(経営:太閤園株式会社、所在地:大阪市都島区、代表取締役社長:中村雅俊)は、松茸をはじめ、秋の味覚が堪能できる人気の恒例グルメイベント「松茸&秋の味覚ビュッフェ」を、2016年9月10日(土)～10月10日(月・祝)の、土・日・祝 計13日間で開催致します。

秋の味覚の王様といえば、やっぱり松茸。今年は、土瓶蒸しや茶碗蒸しのほか、松茸の天婦羅が登場します。目の前で揚げたての松茸をお好きなだけお楽しみいただけます。(土瓶蒸し、茶碗蒸しはお一人様おひとつ、松茸の天婦羅は食べ放題)その他にも、きのこや秋刀魚など、秋を感じさせる食材を使った和洋メニューをバラエティ豊かにご用意。お子様からご年配の方まで幅広くお楽しみ頂ける、食欲の秋にぴったりな内容となっております。



開催日時 : 2016年9月10日(土)～10月10日(月・祝) 期間内の土・日・祝 計13日間 18:30～20:30

料金 : お一人様 大人:6,500円 シニア(60歳以上):6,000円 子ども(3歳～小学生):3,300円
 ※料理・飲物・席料・消費税・サービス料含む

【和食】

- ・松茸と秋刀魚と茄子と獅子唐の天婦羅(模擬店)
- ・松茸茶碗蒸し(お一人様ひとつ)
- ・松茸土瓶蒸し(お一人様ひとつ)
- ・松茸入りきのご御飯
- ・鶏つくね&きのこ和風スープ
- ・鯖のたたきと鯛のお刺身盛り合わせ
- ・しめさばと煮穴子のパッテラ
- ・すだち茶そば
- ・おつまみ三品(湯葉といくら、焼き茄子、茶豆)

【洋食】

- ・サーモン・オニオン・オレンジ風味 ベーグル
- ・シーフードのマリネ ペペロンチーノ サラダ仕立て
- ・クラムチャウダーとジャガイモのニョッキ
- ・白身魚のソテー 秋茸とサフランのソース
- ・豚バラ肉のロースト フレンチマスタード風味
- ・チキンのソテー 秋の彩野菜
- ・ソーセージ・ベーコン・白いんげん豆のエストファード
- ・牛カルビ 小井(模擬店)
- ・フルーツ
- ・グラスに入ったモンブラン
- ・ナッツのタルト
- ・紫芋のチーズケーキ
- ・ガトーフレーズ
- ・コーヒー・紅茶

※メニューは変更となる場合がございます。

【飲み物】フリードリンク

-ソフトドリンクのみ (オレンジジュース、烏龍茶) -ビール、ワイン、焼酎、ハイボールは、別途料金

～本件に関するお問い合わせ先～

太閤園株式会社 <http://www.taiko-en.com/>
 〒534-0026 大阪市都島区網島町9-10 TEL:06-6353-9535 FAX:06-6354-3605
 担当: 営業企画課 藤田、西條

～一般の方からのお問い合わせ先～

太閤園 予約係 TEL:06-6356-1110 (9:00～19:00)