

**松茸の七輪炭火焼きや土瓶蒸し他、美味しい香りに包まれる秋の食材を食べつくし
「 秋の味覚ビュッフェ 」
2017年9月9日(土)～10月15日(日)の土・日・祝に開催**

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、松茸をはじめとして、秋に旬を迎える様々なきのこや和洋とバラエティ豊かなお料理を思う存分に堪能することが出来る「秋の味覚ビュッフェ～松茸ほか秋の食材食べつくし～」を2017年9月9日(土)～10月15日(日)の土・日・祝に開催致します(計14日間限定開催)。



※写真はイメージです。

今年は松茸や様々な旬のきのこを贅沢に籠盛りでご用意し、食欲をそそる炭の香りと共に、より一層食材の豊かな香りを楽しむことが出来る七輪炭火焼きで、焼き立てをお召し上がりいただきます。定番の松茸土瓶蒸しや松茸茶碗蒸しも、もちろんご用意(土瓶蒸し、茶碗蒸しはお一人様おひとつ)。シェフが目の前で調理を行うライブ感満載の模擬店など、ご家族皆様でお楽しみいただけます。その他、栗のクリームブリュレやパンプキンモンブランなどの秋を感じさせるデザートもあり、秋の食材をふんだんに使用した和洋様々バラエティに富んだ香り豊かなメニューを、ビュッフェ形式で、思う存分に堪能していただけます。

ご家族やご友人同士などは是非皆様で、太閤園にて、秋の夜長をお楽しみください。

開催日時	: 2017年9月9日(土)～10月15日(日) 期間内の土・日・祝 ※ご予約が定員に満たない場合、開催を中止する場合がございます
	受付:18:00～ 食事:18:30～20:30
料金	: お一人様 大人:7,000円 シニア(60歳以上):6,500円 子ども(3歳～小学生):3,500円 ※料理・飲物(ソフトドリンク)・席料・消費税・サービス料含む

【個人盛り】※大人、シニア様のみお一人様おひとつ

- ・七輪炭火焼 焼き松茸と色々なきのこ盛合せ
- ・松茸土瓶蒸し 白身 海老 銀杏 等
- ・松茸茶碗蒸し

【和食】

- ・松茸と海老と茄子と獅子唐天麩羅盛り
- ・松茸御飯 香の物
- ・ぶりとトラウトと鮪のお造り三種
- ・せいろ蒸し しゅうまい 小籠包 ちまき 他
- ・海老フライと牛すじコロッケ(タルタルソースとカクテルソース)
- ・冷しなめこおろし蕎麦(日本蕎麦)
- ・秋刀魚と野菜の煮物

【デザート】

- ・栗のクリームブリュレ・紅茶のパウンドケーキ・パンプキンモンブラン
- ・キャラメルポテトのガトー・季節のフルーツ
- ・コーヒー、紅茶

【洋食】

- ・ブリュスケッタいろいろ
(オイルサーディンとオリーブ、ワカモレとトマトサルサと小海老、きのこのマリネ香草とガーリックオイル)
- ・かじきまぐろのスマークサラダ 根菜のラベを添えて
- ・かぼちゃの温かいポタージュ シナモンとアーモンドの
フェットクリーム添え
- ・サーモンのポワレ ベーコンのグリルとソーシヨン ブールブランソース
- ・茄子、挽き肉、トマト、シュゼットチーズ ミルフィーユグラタン

【模擬店コーナー】

- ・生ハムカットイングサービス パルメジャーノ ドライイチジク
コルニッション
- ・牛肉のロースト バーベキューソース
- ・骨付きチキンのロースト スパイス風味

※食材の都合によりメニューが変更となる場合がございます。

～ 取材やメディア掲載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)