

桜の開花直前！お花見スポットに囲まれた太閤園から春のトピックス

- ①今年のさくらビュッフェは「ローストビーフ&フォアグラ小井」が登場
- ②金目鯛・国産牛ローストビーフ・ぬき鰻(注)など豪華食材のお花見弁当
- ③鉄板焼カウンターに生簀(いけす)新設、活き伊勢海老や鮑を存分に

太閤園(経営:太閤園株式会社、所在地:大阪市都島区、総支配人:山下信典)では、新しい季節の訪れにぴったりな新イベント・新商品を発売いたします。

1つ目は春を感じていただける「春爛漫！さくらランチビュッフェ～美味しさ 花ざかり～」。

手まり寿司や、三色団子などの和のスイーツ等、春のにぎやかな雰囲気にとりな、見た目もかわいいメニューが揃います。スペシャルメニューのローストビーフ&フォアグラ小井はお一人にひとつご用意。シェフが目の前で盛りつけ、出来立てをお楽しみいただけます。



さくらビュッフェイメージ

ローストビーフ&フォアグラ小井イメージ

2つ目は太閤園だけでなく周辺のお花見スポットでもお楽しみいただける「～彩りお花見弁当～」。1日につき20個限定で発売いたします。お花見のお供にとりな今回のお弁当は、かわいらしい二段のお重の中に、贅沢な食材を使ったにぎり寿司を中心とした内容です。ローストビーフや春の食材を使った彩り鮮やかな品々を詰め込みました。近隣でお花見を楽しみながら、また館内のカフェ「ブリエヴェール」へお持込みいただいても、お召し上がりいただけます。

桜のシーズンには、太閤園庭園内だけでなく、ソメイヨシノが約300本並び見ごたえのある大阪城公園、クルージングでも人気の大川沿いのプロムナードに咲く桜が有名な毛馬桜之宮公園、約130品種350本の八重桜が一週間限定で一般公開される造幣局など、太閤園近隣にたくさんのお花見スポットがございます。桜と一緒にぜひお楽しみ頂きたいメニューです。

期間は3月21日(水・祝)～4月8日(日)に加え、造幣局桜の通り抜け期間で実施いたします。※今年の造幣局桜の通り抜け日程は3月中旬頃に発表予定。



彩りお花見弁当イメージ

3つ目はお祝い事の多いこの時期にうってつけ、
活き伊勢海老と鮑の鉄板焼きメニュー。

鉄板焼あみじまでは、この春生簀(いけす)を新設し、
生簀から取り出したばかりの食材を使った鉄板焼きメ
ニューを発売いたします。ぷりぷりとした伊勢海老や、
歯ごたえのある鮑に合うよう、それぞれ2種類の味付け
を用意しております。素材の美味しさを存分に味わっ
ていただけます。



鉄板焼き 鮑イメージ

鉄板焼き
伊勢海老イメージ

太閤園で美しい春の訪れをお楽しみください。



春爛漫！さくらランチビュッフェ 概要

- 開催期間 : 2018年3月21日(水・祝)～2017年4月8日(日) 及び 造幣局桜の通り抜け期間
11:30～13:00 <90分制>
- 場所 : 太閤園内 バンケットルーム
- 料金 : 大人 3,900円、小学生1,500円、幼児(3歳～)1,000円
※いずれもお一人様料金・席料・税金・サービス料含む



さくらビュッフェイメージ

今回の「春爛漫！さくらランチビュッフェ～美味しさ花ざかり～」は、まさにお花見の気
分を盛り上げるのにぴったりな、桜もちや三色団子、白玉ぜんざいなどの和スイーツが
揃い、見た目にも可愛いひとくち寿司や手まり寿司と一緒に、春めくお食事に彩を添
えます。

またお一人様にひとつ、ローストビーフ&フォアグラ小井を
お一人様ひとつご用意しております。
贅沢な味わいをおたのしみください。

※写真はイメージです

※写真はイメージです

※注 ぬきうなぎとは

絶妙に脂抜きした鰻をタレでじっくり煮込み、山椒の風味を効かせた太閤園謹製の商品です。おもたせの品としても好評を頂いています。

～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 西條、小山

～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)