



伝統を受け継いだ味をご家庭でもお楽しみください

太閤園のテイクアウト商品 彩り行楽弁当／うなぎ棒寿司／三元豚のソースかつサンド



彩り行楽弁当

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 総支配人:和泉浩)は、ご来館いただいたお客様にしか味わっていただけなかったメニューをご家庭でも召し上がっていただけるよう、テイクアウト商品を3品発売いたします。新型コロナウイルスの影響で、いつものように気軽にお越しただけにないお客様に太閤園のお料理を安心安全、かつ手軽にお届けできないか検討を重ね、テイクアウトの形にて販売を開始することといたしました。和洋の職人が腕を振った自慢の料理を手軽に自宅でお楽しみいただけます。

1つ目は「彩り行楽弁当」。旬の里芋や南京、蕪、鴨など海の物、山の物、里の物を五味五法(酸味・苦味・甘味・辛味・塩味、切る・煮る・焼く・蒸す)を使って仕上げ、二段のお弁当にちりばめました。子を持った鮎を昆布で巻きじっくりと焚いた「子持ち鮎の昆布巻」や西京味噌に漬けた鯖の焼物など、料亭 淀川邸の会席料理としても提供しているメニューも含まれ、太閤園伝統の味を満喫いただけます。2つ目は「うなぎ棒寿司」。国産のうなぎを、淀川邸で受け継がれる伝統の技法でじっくりと焼き上げ、棒寿司としてご用意いたしました。かば焼きとは違った深い味わいで、酢飯との相性もよい、自慢の一品です。そして3つ目は「三元豚のソースかつサンド」。低温でじっくりと揚げたカツを、隠し味として粒マスタードを混ぜたソースにつけた、上品な味わいのかつサンドです。ポルチーニ茸と野菜のキッシュなども一緒に盛り込んで、ボリュームたっぷりになりました。いずれの商品も平日のみ、各日10食限定でのご用意です。ご自宅でのおうち時間を贅沢に演出するアイテムとして、プロの美味しい料理を手軽に味わえる太閤園のテイクアウト商品をぜひご活用ください。



三元豚のソースかつサンド



うなぎ棒寿司

太閤園のテイクアウト商品 彩り行楽弁当／うなぎ棒寿司／三元豚のソースかつサンド

開催日時：2020年10月1日(木)～12月23日(水) 11:00～15:00

※平日限定 ※ご予約のお申し込み、ご変更は前日16:00まで

お渡し場所：迎賓館1階 カフェ プリエヴェール

料金：4,320円／5,400円／2,160円 ※消費税込

※写真はイメージです ※食材の都合によりメニュー内容が一部変更になる場合がございます ※アレルギー食材を含みます ※国産米を使用しております

～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 <https://www.taiko-en.com/>
〒534-0026 大阪市都島区網島町9-10 TEL:06-6353-9535 FAX:06-6357-0507
担当：営業企画課 花石、家村、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)