

日本を代表するホテル 帝国ホテル大阪で

信州の食材を使用した秋の味覚フェアが開催されます

営業局では、大阪・関西万博の開催を契機に、関西への県産農畜産物の営業強化に努めています。
この度、フランス食文化の普及と日仏文化交流などの活動を行う、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ご協力のもと、県産食材を使用したフェアが開催されます。

レストラン名

帝国ホテル大阪 鉄板焼「嘉門」(24階)

開催期間

2025年9月1日(月)～9月30日(火)

ランチ 11:30～14:30 ディナー17:30～21:30 (ラストオーダー 20:30)

料金

34,000円※サービス料・消費税込

主なメニュー

- ・信州サーモンマリネ そば粉クレープにリコッタチーズとキャビア
- ・信州米豚のコンフィ あんぽ柿とクルミのコンディマン
- ・信州プレミアム牛肉(フィレ肉)・焼き野菜・りんごのシャーベット 等



嘉門 HP



使用予定の食材イメージ

レストラン名

帝国ホテル大阪 カフェ クベール(2階)

開催期間

2025年9月1日(月)～10月31日(金)

平日:ランチ 11:00～14:00 ディナー17:00～22:00 (ラストオーダー 21:00)

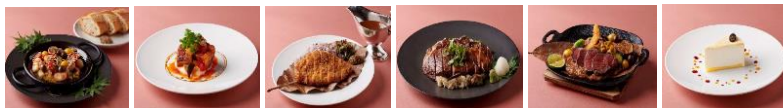
土日祝:11:00～22:00(ラストオーダー 21:00)

内容

上高地帝国ホテルの人気メニューと、信州の食材を使用した新作メニューが楽しめます

メニュー例 (金額にはサービス料・消費税が含まれています)

- ・信州サーモンとキノコのアヒージョ 信州味噌の香り 2,800円
- ・長野県産信州米豚のコンフィ あさりとコリアンダーのコンディメント 3,500円
- ・国産牛フィレ肉・信州キノコ・十穀味噌の朴葉焼き 5,000円 等



クベール HP

ホテルのお問い合わせ先
帝国ホテル大阪
(担当部署名) 電話 06-6881-4883

問合せ先
産業労働部 営業局 販売流通促進担当
(担当)中塚・宮澤
電話 026-235-7248
E-mail eigyo@pref.nagano.lg.jp