

2019年 7月 5日

 株式会社千葉京成ホテル

季節野菜の食感を楽しむ

レストラン ディスカーロ 「旬野菜 特製ランチコース」

7月の土日祝日ランチタイムにご提供

京成グループの千葉京成ホテル(本社:千葉市中央区、社長:加藤 雅哉)が運営する京成ホテルミラマーレの「レストラン ディスカーロ」では、7月の土日祝日ランチタイムに野菜ソムリエ:古川悟司による季節野菜の食感を楽しむ「旬野菜 特製ランチコース」をご提供いたします。



旬野菜 特製ランチコース

この「旬野菜 特製ランチコース」は、野菜ソムリエの古川悟司が厳選した旬の野菜を、初夏にピッタリの涼し気なコースに仕上げました。甘いトマトの中にズワイガニと夏野菜を詰め、トマトのゼリーと果肉、更にトマトの中の野菜、カニの食感を味わう「甘〜いトマト

ズワイガニと野菜のファルシ」、ソースにしたトマトをベースにシャキシャキ野菜と生ハムを絡ませて味わう「夏野菜と生ハムの冷製トマトのカッペリーニ」、しっかりした口当たりとつるつる滑らか食感のパンナコッタに、ひんやり冷たくサラサラしたインカのめざめの冷製スープが喉を潤す「赤パプリカと豆乳のピリ辛パンナコッタ 魚介のせ インカのめざめの冷製スープ仕立て」、生野菜の食感とジューシーなお肉を味わう「藤嶺牛のローストサラダ仕立て」など、季節野菜をいろいろな食感で楽しめます。

肉料理、魚料理、パスタの他、全6品のボリュームあるコースは、野菜を多く使用しカロリーも控えめで健康志向の方にもご満足いただけます。

レストラン ディスカーフ「旬野菜 特製ランチコース」の概要は次頁のとおりです。

レストラン ディスカーク「旬野菜 特製ランチコース」の概要

1. 販売期間 2019年7月の土日祝日 11:30~14:30(L.O.14:00)
2. 店舗 レストラン ディスカーク
(千葉県千葉市中央区本千葉町15-1 京成ホテルミラマーレ2F)
3. コース名称 野菜ソムリエ 古川悟司考案 旬野菜 特製ランチコース
4. メニュー
 - ・ 甘〜いトマト ズワイガニと野菜のファルシ
 - ・ 夏野菜と生ハムの冷製トマトカッペリーニ
 - ・ 赤パプリカと豆乳のピリ辛パンナコッタ 魚介のせ
インカのめざめの冷製スープ仕立て
 - ・ 藤嶺牛のロースト サラダ仕立て キヌア添え
 - ・ ブルーベリーとマスカルポーネのムース ベリーのアイスと共に
 - ・ プチパンとバジルパン
 - ・ コーヒー
5. 料金 お一人様3,500円(消費税8%込)
6. お客様のお問い合わせ先
京成ホテルミラマーレ レストラン ディスカーク 電話: 043-222-2350
ホームページ <https://www.miramare.co.jp>

【ご参考…野菜ソムリエ:古川悟司プロフィール】

1976年生まれ。1997千葉調理師専門学校卒業後、ホテルスプリングス幕張に入社。2003年ホテルアンビエント蓼科、2006年京成ホテルミラマーレ。2008年洋食専門調理師免許取得、同年ベジタブル&フルーツ ジュニアマイスター取得。
季節の野菜、旬の魚、お肉など五感全てで楽しめるような料理を心がけている。

以 上