

希少な「隠岐牛」や島根の食材を使った
秋の鉄板焼コースを販売します

9月1日（木）～ 2階 鉄板焼「葵」にて

株式会社ホテル一畑（島根県松江市千鳥町30番 総支配人：西村 彦昭^{にしむら ひこあき}）では、人気の鉄板焼「葵」にて、地元食材にこだわったコース料理を販売いたします。今回のメニューは、日本海に浮かぶ島「隠岐」で生まれた黒毛和牛がメイン。頭数が少ない希少な「隠岐牛」と地元島根の食材を使い、シェフが目の前で仕上げる巧みな技を楽しんでいただけるコースです。食欲の秋にふさわしくグルメな皆様にお届けします。



<概要>

- ・名称 隠岐牛と島根食材を使ったディナーコース【島根】
- ・期間 2022年9月1日（木）～11月30日（水）
- ・提供時間 17：00～21：00（L.O.20：30）
- ・料金 1名様 25,000円（税サ込）
- ・内容 邑南町チョウザメマリネ
宍道湖産しじみの蒸し煮
島根県産のどぐろと白バイ貝の鉄板焼き
隠岐牛ロース肉とフィレ肉の味比べ
奥出雲きのこのバター焼き
焼き野菜3種、サラダ、ガーリックライス
赤出汁・香の物、季節のフルーツとシャーベット、コーヒー
- ・店舗 2階 鉄板焼「葵」
- ・ご予約 TEL:0852-22-0188（代表）
- ・URL <https://hotel.ichibata.co.jp/information/>



地元産食材を目の前で豪快に焼き上げます

■新型コロナウイルス感染予防に関する対応はこちら <https://hotel.ichibata.co.jp/covit19>

※画像は全てイメージです。

この件についてのお問い合わせは

ホテル一畑 営業本部 広報：今岡・安達^{いまおか あだち}

TEL：0852-22-0188 FAX：0852-22-0230 e-mail：s-imaoka@hotel.ichibata.co.jp