

<実施概要>

開催日時：6月28日（金）

会場：インテックス大阪 6号館

料理人：

サウロ・バッキレガ

（ハイアットリージェンシー大阪 料飲部長）

前島 伸幸

（ハイアットリージェンシー大阪 副総料理長）

大内 浩司

（ハイアットリージェンシー大阪 ペストリーシェフ）

飲料監修：田崎真也



●お食事メニュー ※以下通常メニュー。

ベジタリアン、ハラール、魚抜き、肉抜き対応メニューは別途用意。

前菜 鯛のテリーヌ 野菜のクーリ エディブルフラワーとハーブ
彩り野菜

主菜 丹波地鶏と十六穀入りリゾットのバロティーヌ大葉の香り
豆腐を詰めた花付きズッキーニのフライ
ナスタチウム 穂紫蘇 抹茶塩 梅風味のソース

デザート フルーツクリーム バナナケーキ
きな粉のクランブル デラウェア寒天



前菜



主菜



デザート

●主な飲み物

-スパークリングワイン：宮ノ下スパークリング 2014（株式会社カタシモワインフード）（大阪府）

-赤ワイン：マスカットベリーA 深雪花（岩の原葡萄園）（新潟県）

-ソフトドリンク：ノセミネラルソーダ（能勢酒造株式会社）（大阪府）+ 和歌山産ゆず果汁

-ソフトドリンク：手焙り京番茶（株式会社中村藤吉本店）（京都府）