

天然ミナミ

鯖づくしプレート



鮮度の 天然南鯖を

たっぷり堪能できる

贅沢 プラント 登場

・刺身盛り・鯖カツ

・山掛け・時雨煮

・薬味とお茶漬け用の  
お出汁

数量限定10食

税込 3,300円

サイドビュッフェ  
ドリンクバー付



お早めのご予約をおススメいたします



鮮度へのこだわり

清水港直送天然マグロ

静岡・清水港から直送！鮮度が良いからこそ楽しめる、豊かな旨味と滑らかな口当たりをご堪能ください。



醤油へのこだわり

ホテル特製オリジナル醤油

マグロの旨味をさらに引き立てる土佐醤油。土佐鯉をふんだんに使い、深みのある風味をお楽しみください。



料理長からのこだわり一言

天然ならではの深い旨味を楽しんでいただきたく刺身は薬味や出汁でひつまぶし風にアレンジできるようにしました。他にも、多彩な小鉢でいろんな味わい方をご用意。そして、マグロの旨味を最大限に引き立てるよう特製の土佐醤油を合わせました。天然だからこそ力強い味わい、ぜひお楽しみください。

ひつまぶし風



天然ミナミ鯖づくしプレート 4段階の楽しみ方



ワンランク上のホテルレストラン リトルグリーンカフェ

高槻市芥川町1-14-1 ホテルアベストグランテ高槻(1F) 072-686-0004

LUNCH TIME 11:30-15:00 L.O.14:00

Instagram



公式LINE



※季節食材の仕入状況や仕入価格の変動により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。