

12F展望レストラン芙蓉 大分県産食のフェスティバル

野菜ソムリエであり「大分食の伝道師」梅田シェフとMICHIKOのコラボ企画
厳選した大分県産の食材満載なディナーbuffet!!

豊後牛のステーキや旬な野菜、生産量日本一を誇る干し椎茸料理をたっぷりとお賞味ください
大の親日家でボリビア出身のギタリスト「ルイス・カルロス・セベリッチ」の
軽快なサウンドと共に素敵な時間をお過ごしいただけます

大分食の伝道師による大分県産食のフェスティバル

2017年7月21日(金)
18:30~21:00 ご予約制
1名様 7,000円(税サ込)
(ディナーbuffet・フリードリンク付)



ルイス・カルロス・セベリッチ(Luis Carlos Severich, 1953年-)はボリビア生まれの男性ミュージシャン(ボーカリスト、ギタリスト、作詞家、作曲家)。
[経歴] 1969年、ロス・ライカスを結成し、アルゼンチンを拠点に活動。爆発的人気を呼び、LP9枚をリリース、うち3枚を日本ビクターから発売。1976年、ロス・ライカスとして初来日。
1979年、アルゼンチンタンゴの巨匠、オスヴァルド・ブグリエーセ楽団と共演し、日本縦断ツアーを行う。ロサンゼルス、ニューヨークなどアメリカ各地でも公演を行い、この年、ゴールドディスク賞を受賞。

大分県産食材満載メニュー

冷製料理
乾し椎茸とパプリカの和風マリネ
冠地どりを使った冷製チキンサラダ
イカのスパイシーマリネ
大分野菜のサラダ
カボチャの冷製スープ

温製料理
豊後牛のステーキ ホテルオリジナルソース
鯛のポワレ 大葉のソース
イカのステーキ 和風バターソース
乾し椎茸のステーキ
冠地どりの鶏天
乾し椎茸ご飯
日田やきそば

フルーツ
デザート
コーヒー・紅茶



昼は緑豊かな皇居の杜を一望でき、夜はきらめく夜景がひろがる展望レストラン芙蓉。
素材にこだわるシェフが、昼はオードブルとデザートbuffetがついたランチを、夜は親しい方とのご会食、大切なお客様のご接待などにも最適な、多彩なメニューをご用意いたしております。
“東京でいちばん近く見える皇居の美しさ”が堪能できる窓際のお席は、どうぞお早目のご予約を。

12F展望レストラン『芙蓉』 TEL 03-3287-2934

11:30~14:00/17:00~22:00 L.O.21:00 ※土日祝休業

KKR HOTEL TOKYO 〒100-0004 東京都千代田区大手町1-4-1