

ウェスティンホテル大阪
日本料理「はなの」新料理長 金井紀明 就任記念フェア第2弾

神々が集う島根県からお届け！肉質日本一の「しまね和牛」や日本酒発祥の地の地酒を楽しむ“島根県フェア”

ウェスティンホテル大阪（大阪市北区大淀中/総支配人 森田雅実）は、日本料理「はなの」にて金井紀明（かない のりあき）が新料理長に就任記念、第二弾として島根県の食材をふんだんに使ったコラボレーション会席を2023年10月10日（火）～11月24日（金）ご提供いたします。

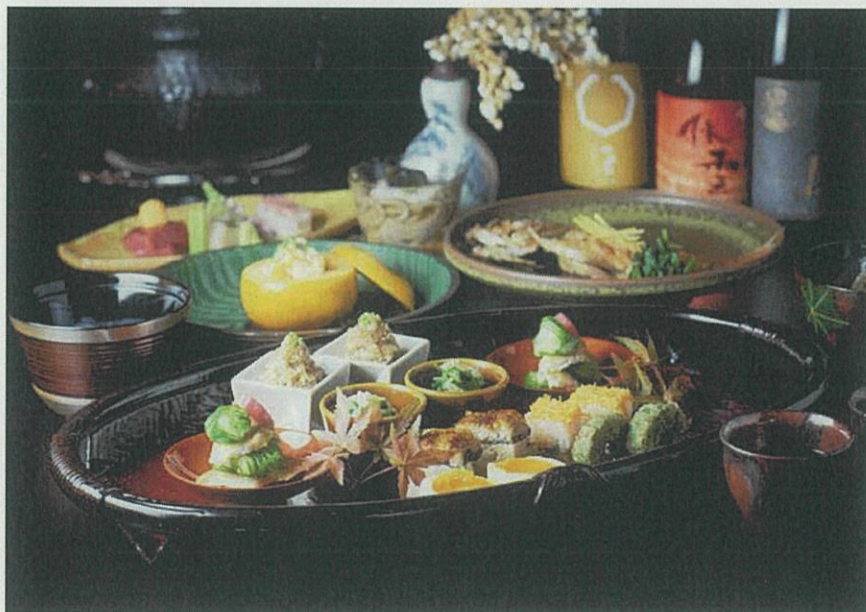
金井が島根県を訪れた際、風土や食材の持つ力に魅了され、「この魅力をもっと多くの人に伝えたい」という思いから、読売新聞大阪本社が取り組む“農プロジェクト”をきっかけに、JAしまねとの企画が実現しました。島根県の旧暦の10月は、日本中の神様が出雲に集まる「神在月」と呼ばれるタイミングであり、そんな神々の幸ひにあやかり、産地直送で新鮮な食材を仕入れ、期間限定の特別会席をご用意します。肉質日本一の「しまね和牛」の炭火焼や、島根県の郷土料理を「はなの」流にアレンジ。また、日本酒発祥の地の地酒でペアリングも。島根県を存分に味わう秋の味覚会席。

■日本料理「はなの」新料理長就任記念 神々が集う島根を楽しむ“ご縁”会席 開催概要

【開催期間】2023年10月10日（火）～11月24日（金） 17:00～

【店舗】ウェスティンホテル大阪 3階 日本料理「はなの」会席コーナー

【内容】島根を楽しむ“ご縁”会席 お一人様 22,000円（税サ込）



料理長 金井 紀明

日本料理「はなの」では、割烹カウンターにて料理人の技や手仕事を見ながらお料理を心ゆくまで堪能できます。割烹カウンター越しに箱庭を眺めながら四季折々のお料理をお楽しみいただけます。

【会席メニュー】

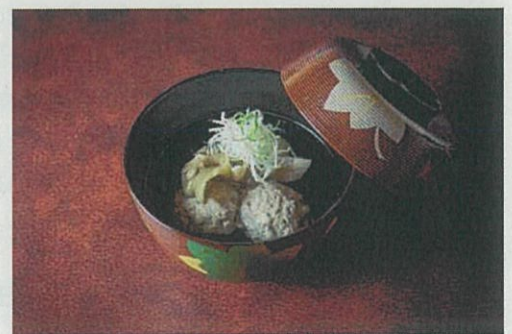
- ・先付： 西条柿胡麻和え ブロccoliリー 焼粟麩
- ・煮物椀： つみれ椀 鮭 鰯 舞茸 かぶら 白葱
- ・造り： 季節の造り三種盛り 山葵醤油 ちり酢 浜守の塩
- ・酒菜： 笹カレーと胡瓜酢 半熟燻製玉子 鮭なめろう
角寿司 鰻豆腐 あご野焼磯部揚げ 干し大根と芹浸し
- ・合肴： しまね和牛炭火烧 焼島根野菜 山葵割醤油 岩塩
- ・強肴： 出雲そば とろろ 山葵つんつん
- ・鉢物： のどぐろ煮付け 法蓮草
- ・御飯： 天女の羽衣釜飯 穴子一夜干し さつま芋 茸 牛蒡
うす揚げ
- ・香の物： 三種
- ・留椀： 自家製味噌のしじみ汁
- ・水菓子： 抹茶ムース 善哉パフェ仕立て

【島根の地酒】

- ・月山 純米大吟醸（吉田酒造）
- ・出雲富士 秋雲 純米（富士酒造合資会社）
- ・七冠馬 特別純米（簸上酒造）



2022年鹿児島和牛全共 第6区(総合評価群)
肉牛群 第1位の和牛を使用



島根県の郷土料理「つみれ」をアレンジ

■農プロジェクトとは



農業や食に関わる人たちを応援し、持続可能な未来を考える読売新聞大阪本社のプロジェクトです。農業には担い手不足や食料自給率の低下など多くの課題がある一方で、就農や地方移住を志向する若者が増え、食の安全を付加価値とする産直農産物が人気を集めるなど、新たな潮流も生まれています。地方と都市、生産者と消費者を結ぶことができる全国紙の強みを生かして、日本の農業の魅力や課題を様々な形で伝え、活性化につなげていきます。

<https://www.yomiuri-osaka.com/npr/>



【お客様のお問合せ先】

ウェスティンホテル大阪 3階 日本料理「はなの」

TEL：06-6440-1066（日本料理「はなの」直通）Web：<https://hanano.westinosaka.com>

本件に関する取材のお問い合わせ先

ウェスティンホテル大阪 企画広報課 近藤 亜美

〒531-0076 大阪市北区大淀中1丁目1番20号 TEL:06-6440-1033（企画広報直通）

e-mail: pressrelease@westinosaka.com