

大阪のホテル 県産品でスペシャルコース

磨きをかけた 鳥取づくし



9皿が並ぶ「鳥取づくし
スペシャルコース」

炭火で焼き上げる黒毛和牛の
サーロインステーキ



シェフがほれ込んだ旬の

食材をフレンチと和食の手
法で調理した「鳥取づくし
スペシャルコース」が、大阪
市内のホテルで提供されて
いる。鳥取県産の豊かな農
水産物を全てのメニューに
取り入れ、昨年に続く第2

生産者と対話、食材厳選

弾を「メニュー内容にさら
に磨きをかけた」とPRし
ている。3月21日まで。
当者」とし、みそとわさび
を合わせたシンプルな薬味
で味わう。

同市此花区の「リーベル
ホテルアットユニバーサル
・スタジオ・ジャパン」が
企画。創業者が鳥取県出身
であることなどが縁で県と
共同でメニュー創作に取り
組んでいる。前回は20日間

限定だったが、好評だった
ため2カ月間に拡張した。
「煮込み」は、県が開発
した来の新品种「星空舞」
をリゾットとして生かし、

同ホテルのシェフが現地
の漁港や畜舎、酒蔵に足を
運び、生産者と対話しながら
食材を厳選した。
「フォアグラと天山ミルク
のロワイヤル」は洋風の茶
わん蒸しとなっている。

このうち黒毛和牛は、口
溶けや風味に影響を与える
「オレイン酸」を含む割合
が多く、これを使ったメイ
ン料理の「炭火焼サーロイ
ンステーキ」は特製の石窯
で特長を引き出している。
現地を視察した芳村元嗣
総料理長は「身近にこんな
おいしい食材があるのか
と感した。前菜からデザー
トまで、県産品のうま味を
召し上がってほしい」と胸
を張る。

外面はかりっと香ばしい食
感で、内面にうま味と肉汁
を閉じ込めた。「こってり
したソースはいらない」担
通常1万3千円のところ
を1万円(税込み)で提供。
午後5〜10時。
(藤木俊治)