

2024年1月19日
秋田キャッスルホテル

見た目も華やか！黄金色の酢飯の正体はサフランライス!?
ホテルシェフ特製「彩り野菜とローストビーフの洋風恵方巻」を限定販売

販売日：2024年2月3日（土）／店舗 1階キャッスル・デリカ

秋田キャッスルホテル（秋田県秋田市中通、代表取締役社長 岸本洋喜）は、2024年2月3日（土）限定で、ホテルシェフ特製の洋風恵方巻を販売いたします。

海苔で巻いた和風の恵方巻が一般的な中、当ホテルでは以前から、ホテルシェフのアレンジを加えた洋風の恵方巻をお楽しみいただきたいと趣向を凝らし販売してまいりました。

今年は、特製レシピで焼き上げたローストビーフと彩り鮮やかな野菜を黄金色のサフランライスで巻き込み、華やかな見た目に仕上げております。別添えの和風ソースは、しょうゆベースの味わいにローストビーフと相性の良い西洋わさびを加えており、一緒に召し上がると一層味わいが引き立ちます。

秋田キャッスルホテルではこれからも、多彩なプロフェッショナルのアイデアや技術を生かし、皆様がお思わず笑顔になるような商品づくりを心がけてまいります。

**シェフの技!**

爽やかで上品な香りのサフランライスを酢飯にアレンジ。ご飯を炊き上げた後、酢にサフランを浸して色と香りを移して作った特製のすし酢を混ぜて作ります。

また、ローストビーフは全体の調和を考え、香味野菜としょうゆ、麴など和の味付けにアレンジ。低温調理でじっくりと加熱し柔らかく仕上げました。「すべての具に下味をしっかりつけていますが、別添えのソースをつけるとキリッとした西洋わさびの風味が味を引き立てて、さらにおいしいですよ」とシェフ。

■商品詳細

- 商品名 彩り野菜とローストビーフの洋風恵方巻
- 販売日 2月3日（土）※1月31日までのご予約制／数量限定
- 価格 1,200円（税込）※長さ約12cm
- 店舗 1階／キャッスル・デリカ（営業時間 10:00～17:00）
- ご予約・お問い合わせ 直通フリーダイヤル 0120-834-055