

FOR PRESS

“鉄板焼が身近でおトクに！！”

～ワンプレート・名産物シリーズ・串焼きが新登場！～

全日空ゲートタワーホテル大阪（所在地：大阪府泉佐野市、総支配人：荒井輝夫、TEL：072-460-1111）では、12月よりホテル52階レストラン鉄板焼「りんくう」の全メニューを一新し、新たなスタイルにて営業いたします。

従来の鉄板焼コースのみ（価格はランチで¥3,500～、ディナーは¥9,500～）から“もっと身近で手が届きやすく気軽に立ち寄れる店舗”としてさらに幅広い年齢層にご利用いただけるよう下記のメニューをスタートいたします。

ランチタイム

ボリュームたっぷり！『ワンプレートランチ』

- 牛フィレ肉ステーキ 130gの石焼きビビンバ ¥1,800
- 和風ハンバーグ 100gと牛フィレ肉 100gの鉄板焼き ¥2,000
- シーフードとビーフのペア限定ランチ お2人様で¥5,000

ご当地素材を使った『名産物ランチ』

- 名古屋コーチンのランチ ¥3,500
- 宗像牛フィレ肉のランチ ¥4,500 など



ディナータイム

お値打ち！『串焼きセット』

●本日のおまかせ 10品 **¥3,500**

(前菜3種/季節野菜のサラダ/串7品/本日のお茶漬け又はシャーベット)

●料理長おすすめコース 16品 **¥5,000**

(前菜3種/スープ/季節野菜のサラダ/串11品/牛刺し握り又はミニステーキ丼/シャーベット)

お好きな組合せをどうぞ『串焼き単品メニュー』

3品セット **¥1,000** / 5品セット **¥1,500**

※全18品よりお好きなものをお選びいただけます

<メニュー一例>

サーロイン肉の山葵風味

名古屋コーチンモモ肉のスパイシー焼き

グリーンアスパラガスのパンチェッタ巻

ポテトの一口チーズフォンデュ

ネギマ (ネギとマグロ)

天使の海老のガダイフ巻き揚げ

トマトのチーズ詰め

赤こんにゃくの田楽味噌 など

※単品でのご注文もお受け致しております。



創作一品料理 **¥300～¥1,300**

<メニュー一例>

オム茶そば

カマンベールチーズのフライ フルーツソース

牛肉の炙り寿司 ニンニクチップ添え

あつあつ和牛肉のタタキ仕立て

フォワグラのトンペイ焼き 茸ソース など全18品



お手頃価格、シェフオリジナルの創作メニューを
ふんだんに取り入れた新しい営業スタイルです。

【概要】

店舗名：鉄板焼「りんくう」(52階)

販売開始：2009年12月5日(土)スタート

※串焼きは12月8日(火)スタート

営業時間：11:30a.m.～2:30p.m. (土・日・祝日限定)

5:30p.m.～9:30p.m.

本件に関するお問い合わせ先

全日空ゲートタワーホテル大阪 セールス&マーケティングオフィス

PR担当：横田 知佐香

TEL:072-460-1166(直通) / FAX:072-460-1135(直通) e-mail:c.yokota@anagth.co.jp

プレゼントパブリシティも承っておりますので、お気軽にお申し付けくださいませ！！