

県内農業高校とのコラボ特別メニュー

高校生が育てた野菜を使ったレストランディナー “埼玉県地産地消月間の11月に限定で販売”

ホテルブリランテ武蔵野では、県内の農業高校の生徒が丹精を込めて育てた野菜を使ったスペシャルディナーをレストランにおいてご提供いたします。

また、今年度新たに、メイン料理において、秩父（小鹿野産）のジビエ（鹿肉）もお選びいただけるメニューといたしました。期間中、県産のワインや日本酒もご用意いたします。

イベントの内容

【期間】 11月1日（木）～11月30日（金）

休業日 ・フレンチレストラン：6日（火）、13日（火）、20日（火）、27日（火）

・和食レストラン：5日（月）、12日（月）、19日（月）、26日（月）

【場所】 フレンチレストラン：1階 ル・ソレイユ・ルヴァン

和食レストラン：1階 かつぽう「好日」

【ディナー営業時間】

17：30～21：30（ラストオーダー20：30）

※ランチタイムは、ご予約のみ承ります。

【金額】 5,400円（税込）

※メイン料理をジビエ（鹿肉）に変更の場合は、6,200円（税込）となります。

提供する高校と野菜について

【11月1日～】

熊谷農業高校（キュウリ、ブロッコリー、大根、人参、水菜、三つ葉）

杉戸農業高校（ほうれん草、小松菜、葱）

【11月13日～】

羽生実業高校（ブロッコリー）、川越総合高校（大根）、熊谷農業高校（キュウリ、人参、

水菜、三つ葉）、杉戸農業高校（ほうれん草、小松菜、葱）

【11月20日～】

秩父農工科学高校（大根、人参、三つ葉）、羽生実業高校（ブロッコリー）

川越総合高校（大根）、児玉白楊高校（ほうれん草、小松菜、水菜）

熊谷農業高校（キュウリ、水菜）、杉戸農業高校（ほうれん草、小松菜、葱）

※ 休業日や店舗貸切、天候等によりメニューの提供ができない場合がございます。

※ 使用する野菜、提供高校は、日によって異なります。

スペシャルディナー メニュー

【フレンチレストラン】

- 《アミューズ》 農業高校のブロッコリーのムースと水菜
- 《オードブル》 鴨のフォワグラのポワレとフレンチトースト
リンゴとレーズンのソテー 松の実のロースト添え
- 《スー プ》 サツマイモのクリームスープ グラティネスタイル
- 《魚 料 理》 本日のお魚料理
- 《グ ラ ニ テ》 ブドウのグラニテ 洋梨添え
- 《肉 料 理》 牛フィレ肉のポワレ シャンピニオンディクセル
仔牛スネ肉の煮込み トリュフ風味 色々な野菜を添えて
又は
埼玉県小鹿野産鹿ロース肉のロースト 色々な野菜を添えて (+ 8 0 0 円)
- 《デ ザ ー ト》 農業高校の野菜で作ったお楽しみデザート

【和食レストラン】

- 《前 菜》 いが栗 絹かつぎ 揚げ銀杏 切り昆布旨煮 秋刀魚甘露煮 有頭海老芝煮
- 《お 椀 替 り》 松茸と海鮮の土瓶蒸し 酢立 三つ葉
- 《お 造 り》 鮪と鮮魚の盛り合わせ 山葵 妻一式
- 《焼 き 物》 サーモン朴葉焼 あしらひ彩々
- 《煮 物》 吹き寄せ饅頭菊花あん 舞茸 紅葉南瓜 花麩 ブロッコリー
- 《強 肴》 牛サーロイン肉の炙り焼き 彩り野菜と共に
又は
埼玉県小鹿野産鹿ロース肉の煮込み 彩り野菜と共に (+ 8 0 0 円)
- 《お 食 事》 栗と零余子の炊き込み御飯 香の物 留椀
- 《デ ザ ー ト》 農業高校の野菜を使ったパティシエ特製デザート

※ 下線部分：高校生が作った野菜を使用予定。