



特典価格 通常3,800円を 読者限定価格 **2,500円** (税・サ込)
【特典】 予約読者は食前酒にレモンカクテル付き

JR大阪駅前 ホテルグランヴィア大阪19階
フレンチレストラン フルーツ
 ☎06(6347)1437

パリの国際料理大会入賞シェフが手がける本格フレンチ
 週替わりのメインディッシュ「ウィークリーランチ」

「ウィークリーランチ」メニュー
 ●前菜盛り合わせ
 ●畑からのスープ
 ●週替わりのメインディッシュ(1皿)
 【3月のテーマ:北東 東フランス編】
 3/13まで 仔牛のオルロフ風
 3/14~20 白身魚のポワレとホタテ貝のブルゴーニュ風
 3/21~27 牛ロース肉のグリル リヨン風ジャガイモ添え
 3/28~4/3 サーモンのポワレ リースリング着るソースで
 ●ホテルメイドのパン(お替わり自由)
 ●デザート3種盛り合わせ
 ●コーヒー または 紅茶(お替わり自由)
 ※コースのメインディッシュは1皿です
 ※写真のメインディッシュは3/13まで3/14~3/20の2皿です
 ※仕入れ状況により食材が変更になる場合があります

【場所】大阪市北区鶴田3-1-1、JR大阪駅中央改札口を出て右側すぐ。【期間】5月31日まで、11時~14時30分(L.O.)無休、※4/4以降のメインディッシュは要問合せ※期間中は何度でもご利用いただけます※土・日・祝日も利用可能※他種特との併用不可

国際料理大会で世界第3位に入賞した実力派シェフによる、読者限定特典付きのフレンチコース。フランスの地方料理をアレンジしたメインディッシュが週替わりで提供されます。3月は、北東 東フランスをテーマに、3月13日まではコクのあるホワイトソースでいただく仔牛のオルロフ風が登場。3月14日から、白身魚のポワレと香草バターを添えたホタテ貝のブルゴーニュ風。3月21日からはリヨン風ジャガイモ添えの牛ロース肉のグリルです。季節の味覚を生かした7種類の前菜、野菜のスープ、3種類のデザートに、パンと食後の飲み物はお替わり自由です。

味のターミナル

ご利用は「読売ファミリー読者」といって、それぞれのお店に電話で予約してください。



読者特別価格 通常3,300円を **2,980円** (税・サ込)
【特典】 平日利用の予約読者に限り食後のコーヒー(1杯)をサービス

神戸六甲山 六甲山ホテル6階
日本料理 瀬戸
 ☎078(891)0301

六甲山上からの眺望とともに春の味覚を堪能
 さらに平日限定特典付き「旬菜御膳」

「旬菜御膳」献立
 ●口取り 菜の花胡麻草子和へ、もずく落し芋、煮豆雲呑、海老手毬寿司、栗山菜箸油漬、蜆烏賊味噌漬、厚たおくら、うるい真砂和へ、栄木木の芽焼二種盛り
 ●湯り 鴨チーズ焼き揚、パテ美人粉蒸、タラの身、ごみ雲丹炊飯
 ●漬物 鯛と蜆烏賊のしゃぶしゃぶ、市立て、煮強、雲丹ポン酢
 ●食事 鯛刺身、香の物、赤出汁
 ●甘味
 ※時期により食材を変更する場合があります

【場所】神戸市灘区六甲山町南六甲1034、JR六甲駅・阪急六甲駅から無料シャトルバスで約20分。【期間】3月19日~6月30日まで、11時30分~15時(L.O.14時)、無休、※前日までに要予約※他の特典・割引券との併用不可

市街地から送迎バスで約20分のお宿ホテルで楽しむ、旬の味覚を盛り込んだ昼御膳。予約読者のために平日特典も用意しました。華やかな彩りの八寸盛りは、菜の花の和え物、シャリに木の芽を混ぜた海老の手毬寿司、蜆烏賊を使った味噌漬、姫サザエに木の芽をあしらった焼き物など、揚物では筍にチーズを挟んだり、練り雲丹を加えた衣で揚げたごみといった工夫を凝らした逸品が登場します。メインの鍋料理は、鯛と蜆烏賊を昆布ベースのだしでしゃぶしゃぶに、食後には季節の甘味とともに、若葉の芽吹く六甲山を満喫してください。



標高768mのパノラマビューでは、神戸市街から大湾岸を一望できます