

2020年 9月 28日

 株式会社千葉京成ホテル

京成ホテルミラマーレで様々な料理に変身

千葉県産新品種の米「粒すけ」を楽しむ

10月1日(木)から千葉県が実施するキャンペーンに参加

京成グループの千葉京成ホテル(本社:千葉市中央区、社長:加藤 雅哉)が運営する京成ホテルミラマーレの「レストラン ディスカーロ」と「カフェレストラン ミレフォリア」では、今秋本格出荷が始まった千葉県産新品種の米「粒すけ」を使ったメニューを9月17日から販売し、10月1日から千葉県が実施する「粒すけデビューキャンペーン」に参加します。



野菜ソムリエランチコース ～粒すけと秋野菜の共演～



千葉県PRマスコットキャラクター チーバくん

2020年秋から本格出荷が始まった「粒すけ」は、大粒で、程よい弾力があり、コシヒカリと同等以上の良食味、魚、肉、すし、丼ぶりなど色々な料理に合うオールマイティな食感が特徴です。

この特徴を活かしてホテルのレストランならではの様々な調理法で、千葉県産新品種の米「粒すけ」を楽しめるメニューを販売しています。

概要は次のとおりです。

千葉県産新品種の米「粒すけ」を使ったメニュー概要

1. 販売期間 2020年9月17日(木)より販売中

2. メニュー

<レストラン ディスカーロ> ランチタイム 11:30~14:30

「野菜ソムリエランチコース ～粒すけと秋野菜の共演～」 3,500円(税込)

10月31日(土)まで



野菜ソムリエランチコース ～粒すけと秋野菜の共演～

全5品からなる野菜ソムリエがこだわった料理とともに「粒すけ」を楽しめるランチコース。そのうちの3品で、「粒すけ」を異なる料理に仕上げました。

○粒すけ米粉を使った栗かぼちゃのキッシュパイ

「粒すけ」を米粉にし、通常は小麦粉、バター、玉子で作る生地に入れることで、よりサクリと仕上がったお米の香ばしさが感じられるキッシュです。

○かずさ和牛のたたき カルパッチョ仕立て ベビーリーフ添え

○千倉産鮮魚のポワレ セロリラブのピューレ 焦がしバターソース

○秋野菜とフォアグラ 粒すけ丼ぶり コンソメスープ

フォアグラの脂や秋野菜とも相性がよく、シンプルに「粒すけ」本来の味、食感を直に味わえる丼ぶりです。

○粒すけのフルーツリゾット シフォンケーキ バニラアイス添え

フルーツリゾットはヨーロッパの家庭で食べられるデザートの一つ。「粒すけ」にあるもっちりとした歯応えと弾力が、クリームとフルーツに混ざり合い、お米のデザートに慣れていない方にも違和感なく、おいしく召し上がることができます。

＜カフェレストラン ミレフォリア＞ ランチタイム 11:30～14:00
「かずさ和牛と粒すけのステーキボール」 2,500円(税込)



かずさ和牛と粒すけのステーキボール

「かずさ和牛と粒すけのステーキボール」は、ヒマラヤ産ピンクソルトをまとわせ、強火で両面をカリッと焼き上げたジューシーなかずさ和牛のステーキを贅沢に「粒すけ」に乗せました。程よい甘みと弾力のご飯と一緒に食べることで美味しさが一層引き立ちます。

＜カフェレストラン ミレフォリア＞ テイクアウト 11:00～19:00
「かずさ和牛と粒すけのステーキ重」 2,400円(税込)
「かずさ和牛と粒すけのローストビーフ重」 2,400円(税込)



かずさ和牛と粒すけのステーキ重、かずさ和牛と粒すけのローストビーフ重

コロナ禍で外出自粛に努める皆さまにも千葉県ブランド食材を楽しんでいただきたく、カフェレストラン ミレフォリアのテイクアウト弁当として、「粒すけ」にかずさ和牛のステーキ

やローストビーフを贅沢に乗せた「かずさ和牛と粒すけのステーキ重」、「かずさ和牛と粒すけのローストビーフ重」をご用意しました。ご飯に酢を加えることで、少し冷めてもより一層の肉の旨味を感じることができます。

3. 粒すけデビューキャンペーンについて

2020年10月1日から予定の千葉県が実施する「粒すけデビューキャンペーン」にも参加予定です。

粒すけホームページ <https://www.tsubusuke.jp/>

4. お客様のお問い合わせ先

京成ホテルミラマーレ レストラン ディスカーロ 電話：043-222-2350

カフェレストラン ミレフォリア 電話：043-222-2250

ホームページ <https://www.miramare.co.jp>

以 上