

第7回 かごしま茶を使ったランチフェア

期間限定! 令和4年5月1日(日) ~ 6月30日(木) **今だけ!!**

毎年新茶の季節に開催し、ご好評をいただいている「かごしま茶を使ったランチフェア」。7回目となる今年には、新茶、粉茶、紅茶、烏龍茶、ほうじ茶、深むし茶、鹿児島抹茶などの厳選した「かごしま茶」と鹿児島の食材をふんだんに使った特別ランチをレストラン3店舗でご用意いたしました。各レストランの料理長が趣向を凝らし、「かごしま茶」の魅力を最大限に引き出したお料理を是非ご賞味ください。

《時間(3店舗共通)》 11:30 ~ 14:00 (OS)



今年使用する「かごしま茶」

1階 カフェレストラン トリアン かごしま茶たっぷりランチバイキング



トリアン人気のランチバイキングのメニューの中に
かごしま茶を使った料理をたっぷり15品ご用意しました!

お茶カレーのオムライス/新茶の海老天ぷら/知覧茶パンの卵サンド
抹茶タルタルのチキン南蛮/ほうじ茶とアサリの茶碗蒸し/お茶のパスタ
新茶の炊き込みご飯/お茶とシラスのピザ/お茶プリン など

料金(税込) 90分食べ放題 & 新茶

大人 1,760円 小学生 1,210円

幼児 550円 3歳未満 無料

ソフトドリンク飲み放題 プラス220円



2階 日本料理 七彩 かごしま茶ロイヤルランチ ... 2,299円(税・サ込) 本体価格 1,900円

- お茶 新茶
- 吸物 抹茶真丈 順才 煎り米 ミツ葉
- 造り 鮮魚二種 あしらい ほうじ茶葉醤油
- 口取り 生ハムとじゃが芋のサラダ お茶の出し巻き卵
桜島どり新茶のオイル焼き 生麩お茶田楽
紅はるか紅茶煮 穴子有馬煮
陸蓮根黒豚味噌 新茶のソース
- 焚合 鯖柔らか煮 豆腐 焼葱 あやめ麩 青身 べっ甲あんかけ
- 揚物 天ぷら 海老 いか 野菜二種 抹茶塩
- 食事 お茶漬け 海苔 あられ ミツ葉
- 香の物 山葵漬 高菜 梅干し (お茶漬けの具としてもお楽しみください。)
- デザート 抹茶わらび餅 ケーキ



13階 スカイラウンジ フェニックス かごしま茶フルコースランチ ... 3,872円(税・サ込) 本体価格 3,200円



- 新玉葱とお茶のムース 魚介類のペシュール
- 赤土じゃがいもと玉葱のクリームスープ
- 深むし茶のクルトンと抹茶オイル添え
- イサキの新茶スフレ焼き ベルモットアメリカンソース
- 茶豚ロース肉の茶葉を纏ったコルドンブルー
- 魚がしバターソース ほうじ茶の香り
- 明日香の紅茶とバナナのガトー
- フレッシュフルーツ
- パンと茶デユカ
- 新茶 または コーヒー



※写真はイメージです。



JA鹿児島県経済連



JAかごしま茶業(株)

お問合せ
ご予約先

鹿児島 サンロイヤルホテル

鹿児島市与次郎1-8-10 ☎099-253-2020(代表)