



# 8<sup>TH</sup> ANNIVERSARY

## メゾン タテル ヨシノ開業8周年 スペシャルイベント

メゾン タテル ヨシノはお陰様で開業8周年を迎えることができました。  
また、開業一年で一つ星を獲得して以来7年連続で星を獲得しております。  
皆様への日頃のご愛顧に感謝して8周年の特別メニューをご用意いたします。  
エグゼクティブシェフ吉野建のスペシャリテの数々をお楽しみください。



Producer, Tateru YOSHINO



Chef, Kei SAKAMOTO

2024.10.19 Sat.

ランチ ¥18,000 (税・サービス料込み)  
(グラスシャンパン付)

ディナー ¥28,000 (税・サービス料込み)  
(グラスシャンパン付)

ANAクラウンプラザホテル大阪

2F レストラン「メゾン タテル ヨシノ」

〒530-0004 大阪市北区堂島浜1-3-1

anacrowneplaza-osaka.jp

ご予約・お問い合わせは Tel.06-6347-1128 (直通)

ランチ 11:30a.m.~1:00p.m. (3:00p.m. Close)

ディナー 6:00p.m.~8:00p.m. (10:00p.m. Close)

\*ご希望のお時間で承ります。

## MENU

### ランチ

アペリティフ  
Apéritif

ボルシチの冷製  
Bortsch froid

シャテーニュ栗のスープ カプチーノ仕立て  
Crème de châtaigne façon cappuccino

人参をまとったフォワグラのフォンダン  
よもぎのジュレ  
Fondant de foie gras aux truffes,  
gelée d'armoise

軽くスモークしたサーモンミーキュイ  
“ステラマリス風”キャヴィア添え  
Saumon fumé mi-cuit  
à la Stella Maris aux caviar

ブレス産仔鳩のロティ  
ソース・アルビュッフエラ  
Pigeonneau de Bresse rôti, sauce albuféra

巨峰のグラニテ  
Granité de “KYOHO”

和栗のモンブラン  
Mont-blanc au marron “WAGURI”

オーガニックコーヒーと小菓子  
Café biologique et mignardises

ワインペアリング ¥9,000

### ディナー

アペリティフ  
Apéritif

ボルシチの冷製  
Bortsch froid

セップ茸のヴルーテ カプチーノ仕立て  
Velouté de cèpes façon cappuccino

本マグロ、キャヴィア、洋ナシの  
ミルフィーユ仕立て  
Mille-feuilles de thon, cavier, poire

人参をまとったフォワグラのフォンダン  
よもぎのジュレ  
Fondant de foie gras aux truffes,  
gelée d'armoise

伊勢海老のロティ クリームスープ添え  
Langouste rôtie servir à part son crème

ブレス産仔鳩のロティ  
ソース・アルビュッフエラ  
Pigeonneau de Bresse rôti, sauce albuféra

巨峰のグラニテ  
Granité de “KYOHO”

和栗のモンブラン  
Mont-blanc au marron “WAGURI”

オーガニックコーヒーと小菓子  
Café biologique et mignardises

ワインペアリング ¥18,000



Maison Tateru Yoshino