

【春の商品のご案内】

「桜の Pasta」に春の食材と「昆布だし」でとった野菜ブイヨンが香る

～ 桜色の春 Pasta ～

「イタリアンレストラン ベラ コスタ」にて販売中

リーガロイヤルホテル（大阪市北区中之島、総支配人 ^{たなべ よしひろ} 田辺 能弘）の「イタリアンレストラン ベラ コスタ」では、桜パウダーを練りこんだ桜色の Pasta と春の食材をふんだんに用い、「昆布だし」でとった野菜ブイヨンで仕上げた、「桜色の春 Pasta」（2,732 円／税金・サービス料込み）を販売しています。



「桜色の春 Pasta」は、桜パウダーを練りこんだ太めの桜色の Pasta と、たけのこ、桜海老、アスパラガス 2 種、浅利をはじめとした 5 種の貝類など、春らしい素材をふんだんに用いた、配色も美しい華やかな Pasta です。

味の要となるブイヨンに、第五の味覚である“うま味”を持つ「昆布だし」を用いることで、「日本の春」を表現しました。

見た目だけでなく、香り、味、全てに春を感じるひと皿です。

【メニュー名】桜色の春 Pasta

※アラカルト、またはコースメニュー「グランデ」（15,444 円／税・サ込み）にて提供

【料 金】2,300 円（2,732 円／税・サ込み）

【提供店】「イタリアンレストラン ベラ コスタ」

（リーガロイヤルホテル アネックス 7 階）

【販売期間】～4 月 30 日（日）

【営業時間】ランチ 11：30～14：30、ディナー 17：30～21：30（L.O.21：00）

【定休日】4 月 1 日より、第 4 火曜日（4 月は 25 日）

☆お客様のご予約・お問い合わせ先 ☆

リーガロイヤルホテル「イタリアンレストラン ベラ コスタ」

Te l .06-6441-0954（直通） <https://www.rihga.co.jp/osaka>

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル グループサービス部門 広報担当 ^{むらた まゆみ} 村田 真弓、^{たかはし さと} 高橋 佐都

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68

TEL. 06-6441-1684（直通） FAX. 06-6441-1474