

お店で食べてね!

岸和田

メニュー提供期間

2024年2月7日～3月7日

黒鯛フェア

クロダイ



黒鯛(クロダイ)は、大阪では「チヌ」と呼ばれ、マダイと同じくタイ科の魚で、岸和田の港でもたくさん水揚げされています。水質が大きく改善した大阪湾で獲れる黒鯛は、淡白な白身で臭みもなく、特に冬場の黒鯛は脂が乗っておいしいんです。そして今回、岸和田市内にある飲食店の皆さんが、趣向を凝らした黒鯛メニューを考案してくれました。旬の黒鯛の味わいを最大限に引き出した店主自慢のお料理を、ぜひお召し上がりください。



黒鯛 MENU



黒鯛と有頭海老のソテー アメリケーヌソース

ランチ・ディナーAコース 2,800円(税込)のメイン料理としてご提供

黒鯛の切り身に塩・こしょうをし、小麦粉を全体にまぶし、バターで皮目を香ばしく焼き、甘海老の頭をくだいて作ったソースを皿にひいて黒鯛と海老のソテーを盛り付けた料理です。

洋食レストラン&ケーキ Petit Bois (プティボワ)

岸和田市春木旭町9-13 TEL.072-493-3730



南海本線春木駅からすぐの場所。シェフとパティシエが織りなす最高のお料理を是非お洒落な空間でお楽しみください。一步店内に入ると、素敵な空間があなたを出迎えてくれます。雰囲気の良い店内でよりいっそう素敵な時間をお過ごしください。



●DATA
営) ランチ 11:00～14:00
ディナー 18:00～19:30
※土・日のディナーは20:30まで
休) 月曜日(月1回不定休有)
P) 2台(向かいに有料パーキング有)



岸和田黒鯛の四川風ピリ辛土鍋煮込み

3,300円コースまたは5,500円コース(ともに税込)の一品としてご提供

コース料理のメインディッシュとして季節の食材を取り入れて作りました。岸和田の新鮮な黒鯛を使用した四川風のピリ辛土鍋煮込みを召し上がっていただき、体の内側から温まってください。

中国料理 匠工房 貴希(キキ)

岸和田市小松里町2512 岸和田グランドホール2階 TEL.072-468-7719



中国四大料理の広東・北京・上海・四川を取り入れた中国料理の数々。当店のみのオリジナルの中国料理の味を味わっていただき、満足いただけたら幸いです。

●DATA

営) 昼: 11:30～15:00 (LO.14:00)
夜: 17:30～20:30 (LO.20:00)
※完全予約制※ご予約は前日17:00まで
※電話受付10:00～17:00
休) 月・火曜日 ※両曜日共に、祝日の場合も休業とさせていただきます。
P) 岸和田グランドホールと共用



黒鯛 MENU

黒鯛の幽庵焼き (井坂酒造『三輪福』吟醸酒粕使用)

三種御膳 1,925円(税込)のあつらえとしてご提供

岸和田が誇る井坂酒造場の名酒『三輪福』の吟醸酒の酒粕を使用して作られた粕床に、旨味の強い黒鯛を漬け込みふっくら焼き上げました。そこに玉ねぎと山椒をじっくり炊き込んで作った特製の甘だれを合わせました。

旬彩食堂 三粒に種 (サンツブニタネ)

Instagram



岸和田市山直中町511-1 TEL.072-425-2984



泉州野菜がたっぷりの絶品ランチ!古民家の優しい雰囲気の中で、毎月変わる泉州野菜が主役の八寸と、創作力の結晶、自慢のあつらえで旬の美味しさを堪能してください。

※ランチメニューは三種御膳ただ1つで、メインとなるあつらえを3種類の中から選びいただくコースのみとなります。あつらえのひとつが黒鯛の幽庵焼き(井坂酒造『三輪福』吟醸酒粕使用)になるイメージです。

●DATA

営) ランチ 11:00～14:00
休) 日曜日 P) 10台



黒鯛 MENU

黒鯛 MENU



黒鯛のハーブフリット 500円(税込)

プロヴァンスを思わせるたっぷりのハーブでマリネし、そのままサクッとフリットに。そのままでもタルタルソースでも美味しくお召し上がり頂けます。

Bistro Oser mignon (オゼミニョン)

Instagram



岸和田市下松町1-15-3 ステイブルコート103 TEL.072-479-8155



ボンヴィラー・ジュオゼがプロデュースするフレンチビストロ「ビストロ オゼ ミニョン」。「居酒屋・バル」感覚で料理とお酒を気軽にお楽しみください。



●DATA

営) 18:00～24:00
休) 火曜日(祝日の場合翌水曜日)
P) 3台



岸和田産黒鯛を使ったグラタン包みのフライ

(自家製タルタルソースとバルサミコソースを添えて) セット 2,000円(税込)

ご注文いただいた際に、自家製グラタンを包み込み、パン粉をつけ、フライパンでしっかりと焼き上げています。当店自慢の特製タルタルソースやバルサミコソースで味の変化をお楽しみいただけます。

レストラン日本(ニッポン)

ホームページ



岸和田市上野町西11-1 TEL.072-437-2801



泉州地区では知らない人がいない半世紀続く老舗レストラン。外観は西洋の洋館風で、店内も落ち着いたのレトロ感覚満載のお店です。デミグラスソース等のソース類は手作りで、50年間変わらない味を提供しています。

●DATA

営) ランチ 11:00～14:00
ディナー 17:00～21:00
休) 木曜日 P) 30台



黒鯛 MENU