

報道関係各位

守口ロイヤルパインズホテル  
「母の日おせち」販売のお知らせ  
感謝の気持ちを込めて贈る本格懐石弁当

守口ロイヤルパインズホテル(大阪府守口市 支配人 重富真人)では、2010年5月9日(日)の母の日に、日本料理・寿司「四季彩」特製 母の日おせちを販売いたします。

老舗料亭で料理長を務め、天皇陛下に食事をお出しした経験をもつ、日本料理長 佐々木生剛が手掛ける本格懐石弁当。日頃の感謝の気持ちを込めて、いつも忙しくしているお母さんを囲んで、楽しいひとときをお過ごしください。ご予約は5月7日(金)まで。

- 名称 : 「四季彩」特製 母の日おせち
- 予約期間 : 5月7日(金)まで
- お渡し日 : 5月9日(日)
- 料金 : ￥10,000(税込) ※3~4名さま向き
- お渡し場所 : 4階 日本料理・寿司「四季彩」
- その他 : お持ち帰りのみ
- 予約 : レストラン予約係 TEL. (06)6994-1185 (直通 9:00A.M.~7:00P.M.)



## 【一の重】

### 焼八寸

玉子焼き、生麩田楽、串刺し 鮑・胡瓜・牛蒡、空豆、蒲鉾、大葉百合根・梅肉、木の芽和え 筍・烏賊、合鴨燻製、サーモン、黒胡麻豆腐、雲丹豆腐、蛤雲丹ソース焼き、レーズンカステラ、かます酒盗焼き、胡麻和え くらげ・人参・蒟蒻、笹麩、わかさぎ香味揚げ、飯蛸、白魚美人粉揚げ

### 揚げ物

伊勢海老黄金揚げ、蟹足玄米揚げ、雲丹紫蘇揚げ

### 煮物

小芋、蓬麩、南瓜 椎茸、蒟蒻、蕪、車海老芝煮、にしん旨煮

## 【二の重】

### 焼き物

あいなめ木の芽焼き、牛フィレ塩山椒焼き、花丸胡瓜 築地味噌、はじ神

### 炒め物

活鮑のバター醤油焼き、長芋、エリンギ、椎茸、ブロッコリー、赤ピーマン

### ご飯物

海鮮ちらし、いくら、蟹、筍、蕨、錦糸玉子、キヌサヤ、どんこ椎茸  
鯛赤飯、奈良漬、守口大根、赤蕪



### 日本料理長 佐々木 生剛

Seigou Sasaki

1956年 山口県生まれ  
老舗料亭「なだ万」で修業を積み、数々のホテルで日本料理長を歴任。天皇陛下に食事をお出しした貴重な経験をもつ。グループホテルである浦和ロイヤルパインズホテル(埼玉県)の開業から8年間、日本料理長を務めた。

その後、政財界や芸能界などの著名人が利用する日本屈指の料亭「新ばし 金田中」の料理長を経て、2009年9月より当ホテル日本料理長に就任。陶芸や歌舞伎などに造詣が深く、その知識と経験を日本料理の世界に取り入れ、佐々木が織り成す料理は、舌のみならず、目にも感動を与え、お客さまを魅了する。

#### 【ホテル DATA】

名称: 守口ロイヤルパインズホテル / 開業日: 1985年10月2日 / 事業主: ロイヤルパインズ株式会社 /  
所在地: 大阪府守口市河原町10-5 京阪電車守口市駅直結 /  
主要施設: 客室175室、レストラン&バー7店舗、宴会場12室、チャペル、神殿、写真室、美粧室、駐車場 /  
グループホテル: 和歌山マリーナシティロイヤルパインズホテル(和歌山県)、浦和ロイヤルパインズホテル(埼玉県)  
オフィシャルサイト: <http://www.royalpines.co.jp/moriguchi>



#### ■本リリースに関するお問合せ■

守口ロイヤルパインズホテル マーケティング部 木谷または岸  
TEL. (06)6994-1111(代表) E-mail [mrph-kikaku@royalpines.co.jp](mailto:mrph-kikaku@royalpines.co.jp)