

レストラン・ジャルダンのご案内

旧ホテルプラザから吹田市江坂に移転した広東料理の名店「翠園」のプロデュースにより、創作料理 Nouvelle chinois (ヌーベルシノワーズ) をご提供いたしております。既成の概念にとらわれず、中国料理にフランス料理のエッセンスを配したル・ジャルダン独自の食世界をご賞味ください。



レストラン・ジャルダン
総料理長 田口 真一

素材の良さを最大限に引き出す技法と京料理に通じる上品かつ繊細な味付けで、多くの田口ファンを魅了しつづけています。又多くの料理人を指導し、食博金賞・大阪府知事賞等数々の受賞に輝きました。



レストラン・ジャルダン
シェフ 鈴木 優禎

総料理長 田口真一の指導を受け活躍する期待のシェフ。テレビの料理番組にも数多く出演するかたわら、料理教室講師も務める。



レストラン ル・ジャルダン Le Jardin

窓から見える緑を眺めながら、
また壁に掛かったユトリロを眺めながら、
素敵な時間をお過ごしください。
ここはシャンゼリゼでも、
モンマルトルでもありません。
でもワインがとっても似合う空間です。
ご家族のお祝いに、お友達との語らいに
シェフが心を込めて作った
ヌーベルシノワをご賞味ください。
愛する方と一緒に。



ヌーベルシノワコースのイメージです

ディナーコース ヌーベルシノワコース

お一人様 6,300円(税込)

11/1(土)~12/28(日)

- アミューズ五種
- 濃厚蟹味噌入りフカヒレスープ
- 真鱈と白子のピリ辛炒め ハーブ野菜添え
- ロブスターの白味噌焼き ラクトゥーユ添え
- お口直しのソルベ
- 牛タンのやわらか煮込み ポートワイン風味
- お客様の前で仕上げます 石焼雑炊リゾット風
- 本日のデザート



日曜日のディナータイムに生演奏(チャージ不要)をお届けいたします

11月のピアノ生演奏 ディナータイム
17:00~21:00 (L.O.)
11/2(日)・9(日)・16(日)・23(日)・30(日)

Yukari Gospel Christmas Dinner Show

12/23(火)・24(水) 第1部 (17:00~17:30~)
第2部 (19:00~19:30~)

お一人様 8,400円(チャージ・税込) **要予約**

ゆかり★ゴスペル with ひまわりが、心を熱くするクリスマスソングをお届けします。
ディナーはシェフのイマジネーション溢れるクリスマススペシャルコース!



ゆかり★ゴスペル

ゴスペルシンガーとして弾き語りやユニットでライブ活動中。パワフルであたたかい歌声と世代を超えて分かりやすい歌詞で、ゴスペルの愛、希望の歌を届けている。

- フルーツマトに詰めた魚貝のサラダ 淡雪仕立て
- 牛テールと親鳥の極上フカヒレスープ
- スモークサーモンの焼き春巻き サンタさんからのプレゼント
- ロブスターのチリソースグラタン 彩り野菜を添えて
- お口直しのソルベ
- 和牛サーロインのオイスターソース炒め パイサンド仕立て
- チキンとドライトマトのチャーハン
- クリスマスデザート



■ 地下鉄御堂筋線「江坂駅」下車、西へ徒歩約15分
■ JR・地下鉄「新大阪駅」下車、タクシーで約15分
(お車) 名神豊中・阪神高速豊中南ICから約10分。
空港方面出口から「上津島」交差点を右折して直進、「蔵人」交差点を右折し、500m 先右側
駐車場 700台 (施設ご利用の場合 4時間無料)

レストラン ル・ジャルダン Le Jardin

混雑が予想されますので、ご予約の上ご来店ください。

ご予約・お問い合わせは TEL. 06-6386-2764
〒564-0054 吹田市芳野町13番45号 (アムニティ江坂内)
www.amenity-esaka.com

