奥河内、風情残る日本古民家で春時間～さくらコースを3月22日から提供～

季節料理三佳屋では平成31年3月22日 金曜日より、さくらコースを提供いたします。

奥河内、大阪河内長野の高野街道酒蔵通りに佇む「季節料理三佳屋」は日本風情を残す
古民家で旬の味覚をお届けしております。この大阪河内長野にはさくらの名所と呼ばれる「奥河内さくら公園（長野公園）があり、例年素晴らしい桜の花を咲かせます。

本年、奥河内に春を告げるさくらと共に、季節料理三佳屋においてもお客様に春の味覚「さくらコース」の提供を3月22日 より始めます。

さくらコースは、春のタケノコなど旬の味覚を用いた前菜やお鍋、当店人気のローストビーフにしめ鯖、メインには大分県日田市天領の赤豚のソテー、締めに街道寿司３貫とうどんのセット、そして春のデザートの全７品5,000円（税込）です。

どこか懐かしい風情残る古民家、大阪らしさを感じる笑顔のおもてなし、そして春の味覚「さくらコース」で奥河内、春時間をお届けします。

店舗：季節料理三佳屋
住所：大阪府河内長野市長野町13－15
アクセス：南海電鉄、近畿日本鉄道「河内長野駅」から高野街道酒蔵通り徒歩5分
営業時間：11：30～15：00、18：00～21：00（木曜定休日）
【お問い合わせ先】
名称：季節料理 三佳屋（きせつりょうり みよしや）
店主：前山 博信（まえやまひろのぶ） 担当者：森 秀一郎（もり しゅういちろう）
TEL：0721－68－7611 E-mail：maeyama0203nironobu@gmail.com

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com