

秋の味覚「松茸」を堪能する 「分とく山」流のおもてなし

“松茸ご飯”やランチ限定のローストビーフ丼、
自宅で気軽に「分とく山」が楽しめるテイクアウトも新登場！



ホテルニューオータニ幕張
南麻布「分とく山」フェア

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/2021waketokuyama/>

ホテルニューオータニ幕張では、東京・南麻布「分とく山」より総料理長 野崎洋光(のざきひろみつ)氏を招聘し、『南麻布「分とく山」フェア』を2021年9月10日(金)～20日(月・祝)まで開催いたします。

■アテネ五輪では代表チームの総料理長も歴任

1989年の創業以来「おもてなしの心」を大切にしながら、日本料理界に新風を吹き込み、伝統的かつ独創的な料理を提供し続ける「分とく山」。味わう度に驚きと新鮮さを感じる手間を惜しまぬ繊細な料理の数々は、各界の著名人をはじめ、多くの美食家から支持されています。

厨房を仕切る野崎洋光(のざきひろみつ)氏は、自身の料理哲学を元に、その知識や技を分かりやすく公開した料理本は90冊を超え、テレビや雑誌など各メディアでも連日大活躍しているほか、2004年にギリシャ共和国で開催されたアテネ五輪では、当時監督を務めていた長嶋茂雄氏からの要請により、野球の日本代表チームに総料理長として随行。選手の食事面を全面的にサポートしました。まさに、日本料理界において唯一無二の存在です。



■秋の味覚“松茸”や名物“鮑の磯焼き”を味わう「分とく山」流のおもてなし。

旬を迎えた松茸の芳醇な香りが極上出汁に溶け出した“松茸の土瓶蒸し”や土鍋でふっくらと炊き上げた“松茸ご飯”(¥16,500コース)のほか、「分とく山」の名物と言えば“鮑の磯焼き”。驚くほど柔らかく蒸し上げた国産の鮑の上に、丁寧に練り上げた肝ソースをのせた逸品で何度でも食べたくなる味わいです。また、お月見の季節にぴったりの“清汁仕立て 穴子月冠”(¥5,000・¥7,000・¥11,000コース)や北海道産天然青海苔を使用した“萬おこわ”(¥5,000・¥7,000コース)など、新メニューも登場いたします。



■平日ランチ限定のローストビーフ丼も。

「分とく山」の野崎料理長考案の特製ローストビーフ丼(¥3,850)が平日のランチタイム限定でお目見え。低温でじっくり焼き上げたほんのりピンク色のローストビーフに、大葉ベースと甘めの照り焼きベースの2つのソースをかけて、たっぷりの長ネギと大葉を散らしました。まずはそのまま頬張ってしっかりとしたお肉の味を堪能したら、とろとろの半熟卵と絡ませてお召し上がりください。



■ 自宅で「分とく山」が楽しめるテイクアウトも新登場！

「分とく山」の味をご自宅でも味わえるテイクアウトの登場です。シャリを特製だれで香ばしく焼き上げた鰻の蒲焼きで巻いた「鰻の棒寿司」(¥3,500)と、ディナーコースでしか味わえない旬の「松茸ご飯」(1折¥3,800)をご用意しました。家族へのお土産はもちろん、自宅に帰ってからも「分とく山」の余韻に浸れる至福の品です。



■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『南麻布「分とく山」フェア』

【期間】 2021年9月10日(金)～20日(月・祝) 11日間

【野崎料理長来館日】 9月11日(土)・12日(日) ※12日はランチのみ

【場所】 日本料理『千羽鶴』(1階)

【内容】 ランチ 11:30～14:00 **¥3,850(平日限定)・5,000・¥7,000・¥11,000**

ディナー 16:00～18:30(L.O.) **¥11,000・¥16,500** ※サービス料別

テイクアウト 鰻の棒寿司 1本 ¥3,500 / 松茸ご飯 1折 ¥3,800 (税金共)

※土・日・祝日のテイクアウトは前日 15:00迄のご予約制

【ご予約・お問合せ】 TEL(043)299-1849(千羽鶴直通)

【メニュー等詳細は】

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/2021waketokuyama/>

【野崎洋光(のぎき ひろみつ)氏プロフィール】

1953年福島県石川郡古殿町生まれ。学校法人石川高等学校卒業後、武蔵野栄養専門学校卒業。東京グランドホテル、八芳園を経て「とく山」の料理長に就任。1989年暖簾分けして「分とく山」を開店し、総料理長となる。伝統の日本料理界に新風を吹き込み、NHKを中心にテレビでも活躍中。素材そのものの味を生かした料理と「食の原点は家庭料理にあり」という考えが多くの共感呼び、地産地消や食に関する講演やイベントなどにもひっぱりだこである。著書も多数あり、わかりやすい説明と豊富なアイデアの料理に人気がある。