

# 和食の名店「分とく山」が贈る 早春のおもてなし

本店では数年待ち！桃の節句にも最適な  
“ちらし寿司”が習えるお料理教室も特別開催。



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/2020waketokuyama/>

ホテルニューオータニ幕張(千葉県千葉市美浜区/総支配人宮本賢治)では、東京・南麻布「分とく山」より野崎洋光(のざきひろみつ)氏を招聘し、『南麻布「分とく山」フェア』を2020年2月22日(土)～24日(月・休)の3日間開催いたします。

### ■アテネ五輪では代表チームの総料理長も歴任！

多くの著名人にも愛され、連日予約でいっぱいのレストラン「分とく山」。その厨房を仕切るのが野崎洋光(のざきひろみつ)氏です。自身の料理哲学を公開した料理本は80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。

### ■名物“鮑の磯焼き”や初登場の“ふぐ料理”も！

「分とく山」の名物と言えば“鮑の磯焼き”(写真)。驚くほど柔らかく蒸し上げた国産の鮑に、丁寧に練り上げた肝ソースをのせ、その上から青海苔をたっぷり。磯の香りが鼻をくすぐる何度でも食べたい料理です。また、ふぐ料理の名店「とく山」から暖簾分けされた「分とく山」ならではのメニューとして、“ふぐ三色揚げ”(¥15,000コース)、“ふぐ刺し 肝添え”や“蒸しふぐ”(プレミアムシート¥23,000)などのふぐ料理が初登場いたします。そのほか、豆乳を使用したヘルシーな“鮫肝南禅寺蒸し”が全てのコースで味わえるほか、食感が楽しい“蛸おこわ”(¥4,000～¥10,000コース)は蒸し立てをご用意いたします。



### ■幻のお料理教室やカウンター席で味わうプレミアムシートは残席わずか！

本店で行われている数年待ちと言われる“幻のお料理教室”を特別に開催します。桃の節句にも最適な“ちらし寿司”や“鶏肉料理”を野崎料理長自らわかりやすく伝授いたします。終了後は当日実演したメニューを含む特別ランチをお召し上がりいただけるほか、参加者全員にもれなく、野崎料理長監修の「オリジナル調味料セット」(¥3,500相当)のお土産付き！

さらに、本店同様カウンタースタイルで作りたての料理をご堪能いただく「プレミアムシート」は、野崎料理長の料理哲学を聞きながら食事が味わえる12席限定のお席です。いずれも残席わずかにつき、ご予約はお早めに…。





## ■ 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] 2020年2月22日(土)~24日(月・休) 3日間

[場所] 日本料理『千羽鶴』(1階)

[内容] ランチ 11:30~14:30 **¥4,000・6,000・¥10,000** ※税・サ別

ディナー 17:30~21:00 **¥10,000・¥15,000** ※税・サ別

#### ■ 鮑とふぐを味わうプレミアムシート【予約制 12席限定】

2月22日(土) 11:30~

1名さま ¥23,000 (税・サ別)

#### ■ 野崎洋光のお料理教室【予約制】

2月23日(日・祝) 11:00~14:00

1名さま ¥10,000 (レシピ、講習、食事、お土産付き、税・サ共)

[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/2020waketokuyama/>

#### [野崎洋光(のざき 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を呼び、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。