

News Release

< 報道関係各位 >

2019年2月

オークラフロンティアホテルつくば カフェテラス「カメリア」
『福井・北陸 グルメフェア』を開催

【平日ランチ】2019年3月4日(月)～3月29日(金)
【週末ブッフェ】2019年3月8日(金)～3月24日(日)
※ディナーブッフェは金・土曜日

後援:福井県 協力:ホテル日航金沢

オークラフロンティアホテルつくば



オークラフロンティアホテルつくば カフェテラス「カメリア」(所在地:茨城県つくば市吾妻 1-1364-1、総支配人:高田浩)では、2019年3月4日(月)より『福井・北陸グルメフェア』を開催いたします。

山・海・里のバランスがよく、魚介や農畜産物が豊富な県として知られる福井県は、味噌や酢、醤油などの製造が盛んなことから発酵王国とも呼ばれ、発酵食品を活用した伝統料理や加工食品も有名です。そんな福井県の魅力あふれる食材や郷土料理とともに、石川県ホテル日航金沢 前田副総料理長協力のもと、北陸地方の料理の数々をカメリア風にアレンジして週末のブッフェと平日のランチメニューをご用意いたします。

ブッフェ

珠玉の恵み 福井・北陸 食文化の旅

【開催日】2019年3月8日(土)～24日(日)の金・土・日・休日

※ディナーブッフェは金・土曜日

【時間】

ランチブッフェ/11:30～15:00 (最終入店 13:30)

ディナーブッフェ/17:30～21:00 (最終入店 19:30)



【料金】 ※各消費税別

	ランチ	ディナー
大人	¥2,700	¥3,500
シニア（65歳以上）	¥2,200	¥3,000
小学生	¥1,350	¥1,750
幼児（3才以上）	¥500	¥500

【シェフズコーナー】

- ・豚肩ロースの大本山永平寺御用達
米五の味噌焼きロースト（ランチ）
- ・ふくいサーモンの塩釜焼き
干しくきわかめ入りソース（ディナー）
- ・ローストビーフ 福井名産地がらし添え
和風ソース（ディナー）
- ・福井のソウルフード
ソースカツ丼（ディナー）



ホテル日航金沢 前田副総料理長

【メニューの一例】 ★印はホテル日航金沢 前田副総料理長監修のベストメニューです
～冷製～

槍烏賊とひやくまん穀のベリーヌ ★

能登いしるでマリネした若鶏と五郎島金時のサラダ シトロンのアクセント ★

塩鱈と福井花らっきよのエスケシャーダ・カタルーニャ風

ふくいサーモンのグラブラックス 大本山永平寺御用達米五はまな味噌のスモープロー

福井県産小かぶ入りベジタブルスティック 鯖へしこのアンショワヤード風

福井のお麩の地がらし和え、打ち豆入りモロカンサラダ

チキンレバーペースト 福井の梅干風味 バゲット添え(ディナー)

越前そば

～スープ・サラダ～

アサリとコーンのチャウダー

サラダ(福井県越のルビーなど)

～温製～

能登直送白身魚のナクレ 春の貝のジュ ベルガモットの香り ★

能登豚と春キャベツ、牛蒡のブレゼ そのブイヨンと浅利を添えて ★

福井もちえびの唐揚げ レモン添え

上庄里芋、とみつ金時のシーフードグラタン

福井のお揚げミックスピザ

黒龍大吟醸酒粕でマリネした鴨のロースト 九頭竜舞茸添え オレンジ風味ソース

へしこちりめんのトマトスパゲッティ シチリア風

～デザート～

とみつ金時の焼き芋タルト／福井羽二重餅入りロールケーキ／とちおとめタルト／バスク風チーズケーキ／柚子が香るなめらかムース／彩りフルーツグラタン／アイスクリーム、シャーベット／フルーツカクテル

*福井県、北陸以外の食材を使用しているメニューもございます

平日ランチ

シェフのおすすめランチ ～ホテル日航金沢 前田副総料理長監修 ベストメニュー～

【開催日】 2019年3月4日(月)～29日(金)

【料金】 各¥1,600(消費税別)

【メニュー】

●能登直送白身魚のナクレ 金時草と加賀蓮根のプティ・バケ

春の貝のジュ ベルガモットの香り

●能登豚と春キャベツ、牛蒡のブレゼ

そのブイヨンと浅利のエキューム 他

(+サラダバー ¥400)



後援／福井県

協力／ホテル日航金沢



【ご予約・お問い合わせ】

オークラフロンティアホテルつくば カフェテラス「カメラア」

TEL.029-896-3261 (9:00～15:00)

▼ホテル公式 HP (<https://www.okura-tsukuba.co.jp/>)

報道機関からの本件に関するお問い合わせ先

〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1

オークラフロンティアホテルつくば 営業部マーケティング課

担当: 滝川

TEL: 029-853-8112 / FAX: 029-855-7112

E-mail: takikawar@okura-tsukuba.co.jp