

## PRESS RELEASE

2021年3月吉日

《The Okura Tokyo》

心はずむ春の味わい

鮎・山里 謹製「手鞠鮎」

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が運営する The Okura Tokyo 内「鮎・山里」では、旬の素材を盛り込んだ「手鞠鮎」を期間限定で販売いたします。ばらちらしと組み合わせた二段重、とりどりの手鞠を揃えた一段重は、古来、愛でられてきた日本の春の美しさを、可憐な姿と豊かな味わいで伝える丹精を尽くした一品です。



### 鮎・山里 謹製【手鞠鮎】

販売： 2021年3月15日（月）～5月5日（水・祝）  
内容： 手鞠鮎・ばらちらし（五寸箱二段重） ¥8,100  
＜一の段＞ 手鞠鮎9個 ＜二の段＞ ばらちらし  
手鞠鮎（六寸箱一段重16個） ¥9,180  
＊価格はいずれも消費税込みです。

予約： デリカテッセン「シェフズガーデン」  
オークラ プレステージタワー5階  
TEL: (03)3505-6072  
[https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs\\_garden/](https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs_garden/)

受渡： 各日 11:30～19:00  
＜来店＞デリカテッセン シェフズガーデン  
＜ドライブスルー＞オークラ プレステージタワー5階  
正面玄関にて受け渡し  
＜タクシーデリバリー＞東京23区限定  
配送料： ¥3,000～¥7,000

### 手鞠鮎・ばらちらし（五寸箱二段重）

＜一の段＞ 手鞠鮎9個 ＊いずれも左から  
一列：本鮎赤身、小肌、車海老と芝海老おぼろ  
二列：春子鯛甘酢メと桜の花、いくら醤油漬、芝海老すり身入り特製華焼玉子、真鯛昆布メと木の芽  
三列：車海老と芝海老おぼろ、煮蛤と振り柚子、本鮎赤身

＜二の段＞ ばらちらし  
首飯（胡麻、刻みガリ、刻み干瓢、刻み海苔）、芝海老入り特製錦糸玉子、煮穴子、酢漬ナメコ、菜の花昆布メ、いくら醤油漬

### 手鞠鮎（六寸箱一段重）

手鞠鮎16個 ＊上段よりいずれも左から  
一列：本鮎赤身、小肌、菜の花昆布メ、車海老と芝海老おぼろ  
二列：真鯛昆布メと木の芽、春子鯛甘酢メと桜の花、いくら醤油漬、芝海老すり身入り特製華焼玉子、煮蛤と振り柚子  
三列：煮蛤と振り柚子、あおりいか、いくら醤油漬、春子鯛甘酢メと桜の花、真鯛昆布メと木の芽  
四列：車海老と芝海老おぼろ、煮穴子と胡瓜の甘酢漬、小肌、本鮎赤身

＊内容は、季節や仕入れ状況により一部変動します。

■The Okura Tokyo および取材に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗  
TEL：(03)3224-6731 FAX：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp