



< 報道関係各位 >

2013 年 8 月

ホテル開業 30 プラス 1 周年記念

いばらき実りの秋 グルメ紀行

農業王国いばらき 地産食材で実りの秋を満喫

「いばらき実りの秋 グルメ紀行」

期間:2013 年 9 月 1 日(日)~10 月 31 日(木)

カメリア・筑波嶺・桃花林・モンファリーナ

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(所在地:茨城県つくば市吾妻 1-1364-1、総支配人:杉山良太)では、9 月 1 日(日)~10 月 31 日(木)の期間、「常陸牛」「ローズポーク」「奥久慈しゃも」「つくばしゃも」など、茨城独自の“ブランド食材”にこだわった“いばらき実りの秋 グルメ紀行”を全店舗(カメリア・筑波嶺・桃花林・モンファリーナ)にて開催いたします。

農業王国ならではの豊富な地産食材でいばらきの“実りの秋”をたっぷりとご堪能ください。

*茨城県を代表するブランド食材

- ・「常陸牛」豊かな大地に育まれた、茨城県が誇る銘柄牛
- ・「奥久慈しゃも」“全国特殊鶏(地鶏)味の品評会”第一位を受賞した、日本三大地鶏
- ・「ローズポーク」厳しい条件をクリアした生産者が飼育する安全でおいしい銘柄豚
- ・「つくばしゃも」しまった肉質で歯ごたえのある、つくばの自然が育てた新ブランド地鶏
- ・「ななかいの里 コシヒカリ」“お米日本一コンテスト in しずおか 2012”で会員 1 名が金賞

◎協賛:茨城県常陸牛振興協会

◎後援:JA全農いばらき ポケットファームどきどき



オークラフロンティアホテルつくばは

「茨城をたべよう運動推進協議会」の活動を応援しています

■コース・会席料理>>

フランス料理

<本館 2階 カフェテラス カメリア TEL.029-896-3261>

メニュー・ド・セゾン“秋”

【期間】9月1日(日)～10月31日(木)

※イベントバイキング開催日を除く

【時間】17:00～21:00

¥5,250 (サービス料別)

【MENU】

ローズポークの生ベーコンとトマトバジルスパゲッティ

県産きのこの洋風茶碗蒸し

常陸牛ロースの網焼き 秋茄子ときこの添え 赤ワインソース

県産 和栗スイーツ

ななかいの里コシヒカリ“いなほパン”

または ライス(県産コシヒカリ)

コーヒー



日本料理

<本館 2階 日本料理 筑波嶺 TEL.029-856-5300>

会席 “秋の彩り”

【期間】9月1日(日)～10月31日(木)

※料理内容は月替りとなります

【時間】11:30～14:30 / 17:00～21:00

¥6,300 (サービス料別)

【献立】

(先付)蒸ししゃもの和え物

(お椀)県産トマトの冷製スープ

(お造り)鮮魚二種盛り

(焼物)ローズポーク 土浦蓮根

(鍋物)奥久慈しゃもの紙鍋

(強肴)豆腐フライのあんかけ

(食事)ななかいの里コシヒカリ 冷たい茶漬け きざみ野菜

(水菓子)果物



奥久慈しゃもづくし

【期間】9月1日(日)～10月31日(木)

※完全ご予約制(3日前)

【時間】11:30～14:30 / 17:00～21:00

¥8,400 (サービス料別)

【献立】

(先付)蒸ししゃもの和え物

(焼物)モモ肉塩焼き 焼野菜 つくねたれ焼き 唐揚げ



(鍋) (塩味) モモ肉、ムネ肉、手羽、大根、人参、長葱、椎茸、豆腐
(食事) 中華麺 または 雑炊
(水菓子) 果物

中国料理

<アネックス2階 中国料理 桃花林 TEL.029-852-6001>

四季彩々“秋”

【期間】9月1日(日)～10月31日(木)

※9/14～9/16を除く

【時間】11:30～14:30 / 17:00～21:00

¥6,300 (サービス料別)

【菜譜】

味麗豚のチャーシュー入り四種冷菜盛り合わせ
奥久慈卵の茶碗蒸し仕立てふかひれスープ
つくばしゃもの黒胡椒炒め
常陸牛と銀杏の甘辛黒酢炒め
県産いろいろ野菜のつゆそば
県産落花生の中国風プリンと生落花生の飴だき



■ア・ラ・カルト>>

<常陸牛>

「常陸牛ロースの網焼き 茄子ときこの添え 赤ワインソース」 ¥4,725 (カメラア)

「常陸牛と銀杏の甘辛黒酢炒め」 小盆 ¥5,250 (桃花林)

<奥久慈しゃも>

「奥久慈しゃもの紙鍋」 ¥2,100 (筑波嶺)

<ローズポーク>

「ローズポーク 土浦蓮根」 ¥1,575 (筑波嶺)

「ローズポークの生ベーコンとトマトバジルスパゲティ」 ¥1,260 (カメラア)

<つくばしゃも>

「つくばしゃもの黒胡椒炒め」 小盆 ¥2,100 (桃花林)

※上記のメニューは共に10%のサービス料を加算させていただきます。

■スイーツ>>

<本館1階 ベーカリー モンファリーナ TEL.029-852-5065>



いばらきの和栗モンブラン

【期間】9月1日(日)～10月31日(木)

¥1,500 [4号サイズ]

香り高く濃厚な風味の“笠間の栗”をクリームに使用しました。
栗の生産量日本一を誇るいばらき自慢の味をご賞味ください。



江戸崎かぼちゃロール

【期間】10月1日(火)～10月31日(木)

¥1,000 [長さ15cm]

甘さ、栄養価たっぷりの江戸崎かぼちゃを使用した生地で、キャラメル風味の生クリームを巻きました。



さつまいもシフォン

【期間】10月1日(火)～10月31日(木)

¥1,000 [直径15cm]

いばらきの甘くておいしいさつまいもをふんだんに使ったさつまいもづくしのシフォンケーキ。

■特別企画>>

“いばらき実りの秋 グルメラッキーくじ”を実施!

期間中、“いばらき実りの秋グルメ紀行”フェアメニューをお召し上がりいただいた全てのお客様を対象に、お得なチケットやオリジナルグッズなどがもれなく当たる、“グルメラッキーくじ”を実施いたします。一度食べて二度おいしい特別企画も併せてお楽しみください。

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、高橋

HP: <http://www.okura-tsukuba.co.jp>

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

E-mail(滝川): takikawar@okura-tsukuba.co.jp

E-mail(高橋): takahashim@okura-tsukuba.co.jp