

報道関係各位

ホテルオークラ東京ベイ 宮城フェア
～豊かな自然がはぐくんだ山海の恵みの饗宴～

ホテルオークラ東京ベイ（代表取締役専務 総支配人 山岡孝次）3つのレストランでは、2014年11月1日（土）から11月30日（日）まで「宮城フェア」を開催いたします。

「宮城フェア」開催10年を記念した本年は「食材王国みやぎ大使」を務める総料理長 松平 昇次をはじめ、3つのレストラン（レストラン フォンタナ、和食レストラン 羽衣、中国レストラン 桃花林）のシェフ・料理長が、海、山に囲まれ豊かな自然を持つ宮城県の食材を使用したオークラならではの料理や、宮城の郷土料理などをお届けします。

ホテルオークラ東京ベイの洋食、和食、中国料理で、宮城県の食材を使用したお料理を存分にお楽しみください。



（左）レストラン フォンタナ 「山海のごちそうバイキング（イメージ）」

（右上）和食レストラン 羽衣 「旬彩会席『松茸土瓶蒸しと晩秋の宮城路』」

（右下）中国レストラン 桃花林 「健美食彩ランチ」



NEWS RELEASE

2014年10月吉日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

報道関係各位

■レストラン フォンタナ

山海のごちそうバイキング

期間：11月8日～11月16日 17：00～21：00（※11月15日を除く。）

料金：大人 ¥4,550、シニア(60歳以上) ¥4,150、小学生 ¥2,400、4～6歳 ¥1,250

メニュー：

[カーヴィング]

宮城県産豚のコンフィ塩釜焼き／畑しめじ入り南郷町のトマトクリームパスタ／

宮城県産の卵とお米で作るオムライス

[郷土料理]

鮭腹子飯／大葉のおにぎり／味噌焼おにぎり／しそ揚げ／ずんだ餅／すっぽこ／おから／味噌パンなど

※開催期間の週末には、菜園レストラン「野の風」代表 伊藤 恵子さんを招聘し、郷土料理を提供いたします。

[温製料理]

ビーフシチュー ジブシー風／魚介のセモリナ粉揚げ／マコガレイとポテトのグラタン／宮城野菜のアヒージョ
など

[冷製料理]

炙り秋刀魚のちらし寿司／カツオのカルパッチョ ベビーリーフ添え／サンドウィッチ／デザート各種／冷製小
鉢各種／フルーツ各種・サラダバーなど

[お子様料理]

ポテトフライ／鶏の唐揚げ／ミニチーズハンバーグ／アメリカンドック

※仕入れ等の状況により食材が変更になる場合がございます。

ご予約・お問合せ：レストラン フォンタナ

TEL：047-355-3345（レストラン フォンタナ 直通）

MAIL：rest@okuratokyobay.net

<レストラン フォンタナについて>

回廊から柔らかな光が差し込む、レストラン「フォンタナ」。美味が花ひらくレストランです。お届けするのは、料理長が腕によりをかけたヨーロッパアンライトキュージーン。気軽なランチから、贅を尽くしたフルコースまで、ホテルオークラならではの、とっておきの味をお楽しみください。



NEWS RELEASE

2014年10月吉日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

報道関係各位

<菜園レストラン 野の風について>

原料を自家製と地場産にこだわり、懐かしいメニューや郷土料理を中心に提供。建物は古民家風で落ち着いた雰囲気、和室のほか、囲炉裏付きの部屋もあります。窓からは四季折々の田園風景を眺めることができ、ゆっくりと食事を味わえます。宮城県のアグリビジネス経営基盤強化事業の認定を受け、農産加工施設を併せ持ち直売所「花野果市場」などでも販売。また、敷地内の畑での野菜の収穫、みそや豆腐作り体験も受け入れています。

菜園レストラン「野の風」 定休日：水曜日・12月29日～1月3日

営業時間：11時～15時（昼の部）※夜は予約のみ

〒989-4203 宮城県遠田郡美里町練牛字14-20 TEL&FAX：0229-59-1250

■和食レストラン 羽衣

旬彩会席『松茸土瓶蒸しと晩秋の宮城路』

期間：11月1日～11月30日 11:30～14:00／17:00～21:00

※ランチは土・日・祝日のみの営業となります。

料金：¥8,250

メニュー：

[先付]帆立昆布 菊菜 椎茸 大徳寺麩 茗荷子 煎り酒 山葵

[お椀]松茸土瓶蒸し 海老 白身 小丸 銀杏 三つ葉 酢橘

[お造り]三品盛り合わせ 芽物 山葵

[焼八寸]秋鱈杉板焼 氷頭羹和え 粟麩田楽 鮎甘露煮 慈姑煎餅

[合肴]南禅寺蒸し ふかひれ餡 椎茸 銀杏 百合根 露生姜

[煮物]宮城牛すき煮 豆腐 長芋 榎木 水菜

[食事]仙台味噌 おにぎり茶漬け 香の物

[水菓子]洋梨のコンポート 果物 ゼリー掛け

※仕入れ等の状況により食材が変更になる場合がございます。

ご予約・お問合せ：和食レストラン 羽衣

TEL：047-355-3346（和食レストラン 羽衣 直通）

MAIL：rest@okuratokyobay.net

<和食レストラン 羽衣について>

伝統的な京風会席をゆったりとテーブルでお召し上がりいただける、和食レストラン「羽衣」。ここに、日本料理の真髄あり。ひと皿ひと皿に、旬の息吹にあふれた素材をふんだんに取り入れ、料理長が腕をふるいます。鉄板焼コーナー、お座敷もございます。



NEWS RELEASE

2014年10月吉日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

報道関係各位

■中国レストラン

健美食彩ランチ

期間：11月1日～11月30日の土・日・祝日 11：30～14:00

料金：¥3,400

メニュー：

六種前菜盛り合わせ／宮城牛とクレソンの蒸しスープ／宮城野ポークシューマイ／
海老と枝豆のクルトン揚げ／きのこ海苔の中国風てんぷら／牛肉と碧玉筍の炒め／
帆立貝柱の海老すり身のせ煎り焼き 中国黒豆ソース／宮城米のおこげ 五目あんかけ／
デザートプレート／コーヒーまたは中国茶

※仕入れ等の状況により食材が変更になる場合がございます。

ご予約・お問合せ：中国レストラン 桃花林

TEL：047-355-3347（中国レストラン 桃花林 直通）

MAIL：rest@okuratokyobay.net

<中国レストラン 桃花林について>

ヌーベルシノワが漂う、中国レストラン「桃花林」。ホテルオークラを代表する、本格広東料理をご披露します。個室を備えた爽やかな雰囲気の中、桃花林が誇る広東料理に洋食材などを取り入れた、ホテルオークラ東京ベイオリジナルのヌーベルシノワをお楽しみください。どなたでも気兼ねなくお過ごしいただける、明るい雰囲気でお迎えいたします。

<ホテルオークラ東京ベイについて>

浦安市舞浜の東京ディズニーリゾート®に位置するアーバンリゾートホテル。ヨーロッパの宮殿を思わせる優雅な佇まいの外観と、イルカの門柱、南欧風のコートヤードほか多様な施設を備え、44㎡以上の広々とした客室には大理石のバスルームをご用意しております。素敵な旅の思い出をおつくりになった後は、心身ともにおくつろぎいただける時間をお過ごしいただけます。

所在地：〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

TEL：047-355-3333／FAX：047-355-3366

Mail：info@okuratokyobay.net / URL：<http://www.okuratokyobay.net>

アクセス：東京駅からJR京葉線で舞浜駅まで約15分。ディズニーリゾートライン2駅目（ベイサイド・ステーション）で下車し、送迎バスまたは徒歩で3分／首都高速湾岸道路・葛西出口または浦安出口から約10分／駐車場あり

報道関係各位



松平総料理長 フォンタナ境シェフ 羽衣山本料理長 桃花林猪股料理長



菜園レストラン「野の風」と代表 伊藤 恵子氏 みやぎライシーレディー



11月8日(土)のランチ、ディナータイムと11月9日(日)のランチタイムには、「みやぎライシーレディー」1名が来館、宮城フェアご利用のお客様に宮城県産「ひとめぼれ」(無洗米)300gをお配りいたします。

《報道機関からの本件に関するお問合せ先》

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

総支配人室 広報担当 今澤・秋竹・山沢・武久

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

TEL: 047-355-3338 (直通) FAX: 047-350-2800