



< 報道関係各位 >

2012 年 9 月

オークラならではの「和洋中」美味饗宴 『壽おせち八段重』

新しい年の祝席にふさわしい彩り豊かな特選八段重おせち料理

【ご予約受付】 2012 年 10 月 1 日(月)~12 月 20 日(木)

【お渡し日】 2012 年 12 月 31 日(月)

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、10月1日より「壽おせち八段重」のご予約受付を開始いたします。

特製「壽おせち八段重」は、新しい年の祝席に相応しいものとして、安心・安全をモットーに、和洋中の料理人が素材にこだわり、長年培った伝統の技と味で仕上げた末広りの八段重です。

幅広い年代のご家族様にもご満足いただけますよう、日本料理三段、中国料理三段、フランス料理二段のバリエーション豊かな内容になっております。

尚、早期予約特典といたしまして、11月25日(日)までにご注文いただいたお客様には、「ホテルオークラオリジナルスパークリングワイン」1本をプレゼントいたします。

オークラフロンティアホテルつくば

『壽おせち八段重』

■名称: 壽おせち八段重

■ご予約受付: 2012年10月1日(月)~12月20日(木)

[11月25日までのご予約でオークラオリジナルスパークリングワインを1本プレゼント]

※200個限定販売につき、予約締切日(12/20)前でも限定数になり次第受付終了

■お渡し: 日 12月31日(月) 10:00~20:00

[無料配達エリア:つくば市、土浦市内限定]

■料金: ¥30,000(税金込)

■限定販売: 200個

■お品書き: [4.5寸×八段]

◇日本料理

《壺の重》

海老艶煮、紅白蒲鉾、味付け数の子、伊達巻、イクラ醤油煮、黒豆密煮、たたき牛蒡、鶏松風、ストロベリー市松、紅白はじかみ

《式の重》

鱈白醤油焼き、鶏照り焼き、鰯昆布巻き、栗きんとん、床節旨煮、錦玉子、手毬麩、紅白なます

《参の重》

海老芋六方、慈姑六方、椎茸有馬煮、帆立貝旨煮、筍旨煮、寒干し大根、干支丸十、蒟蒻旨煮、鱈子旨煮

◇中国料理

《壹の重》

伊勢海老 葱、生姜蒸しXO醬添え、竹の子椒塩風味、帆立の甘辛煮、ズワイ蟹ガーリック
香草パウダー

《貳の重》

クラゲの冷菜、車海老の塩茹 紹興酒風味、子持ち烏賊の旨煮、山クラゲの和え物、穴子の
醤油煮 五香粉の香り 榨菜

《参の重》

広東式叉焼、鶏の燻製山椒風味、腸詰焼物、特製鴨ハム、豚バラ肉の甘酢煮、胡桃の飴炊
き、カシューナッツの砂糖絡め

◇フランス料理

《壹の重》

ローストビーフ、パテヴィアンド イチジク入り、チキンガランティン、合鴨パストラミ、栗のブラ
ンデー漬け

《貳の重》

スモークサーモン ローズ仕立て、帆立貝のスモーク、テリーヌ・アーサー(アオサ海苔入り)、
小海老のエスカベージュ、カリフラワー(ロマネスコ)

■「壽おせち八段重」ご予約窓口:

オークラフロンティアホテルつくば本館 2階 日本料理「筑波嶺」

TEL.029-856-5300(直)

受付時間 11:30~21:00

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:堀、滝川

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

E-mail(堀):horii@okura-tsukuba.co.jp

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