

2014年1月10日

報道関係各位

岡山全日空ホテル
〒700-0024 岡山市北区駅元町15番1号
086-898-1111(代)

岡山全日空ホテル 「北陸馳走フェア」で昼と夜のお料理を1月10日より提供

岡山全日空ホテル(岡山市北区駅元町15-1、ホテル支配人 松宮 郷)は、2014年1月10日(金)から2月28日(金)までの期間を対象に、20F和食ダイニングレストラン「厨漣(くりやせん)」において「北陸馳走フェア」の販売を開始いたします。

このフェアでは、北陸の厳しい寒さの中で育まれた鰯やずわい蟹といった旬の味覚や、治部煮などの郷土料理を再現したメニューを中心に愉しんでいただけます。昼は御膳、夜は会席と、お食事に合わせて北陸の美味しい日本酒もご用意しております。またアンケートにご協力いただいたお客様の中から抽選で「ANA クラウンプラザホテル金沢」または「ANA クラウンプラザホテル富山」のペア宿泊券をプレゼントいたします。

是非この機会に北陸の“馳走”を心ゆくまでご堪能ください。

期間：2014年1月10日(金) ～ 2月28日(金)

場所：20階和食ダイニングレストラン「厨漣(くりやせん)」

内容/時間：ご昼食「加賀御膳」11:30～14:00、11:30～15:00(土日祝)

- 口取り/七種盛り ●お造り/三種盛合せ 妻一式
- 煮物/合鴨の治部煮 里芋 すだれ 人参 芹 椎茸 山葵
- 揚げ物/白海老と野菜のかき揚げ ●麺物/氷見うどん
- 御飯/季節の色御飯 香の物 お吸い物 ●デザート/本日のデザート

料金：3,300円(消費税・サービス料込)



内容/時間: ご夕食「北陸の馳走コース」 17:30~22:00(ラストオーダー 21:30)

- 小鉢/珍味三種盛り ●中皿/炙り鰯の蕪寿司 ●お造り/五種盛合せ
- 煮物/ガンドと大根の煮つけ ●焼物/喉黒の酒塩焼き
- 強肴/合鴨の治部煮鍋 ●揚物/白海老のかき揚げ
- 留肴/ずわい蟹の酢の物
- 御飯/こんかこんかのお茶漬け 香の物 又は 氷見うどん
- デザート/本日のデザート

料金: 6,500 円(消費税・サービス料込)



お問い合わせ先 : 086-898-2284 廚洵(くりやせん)直通

岡山全日空ホテルについて

岡山全日空ホテルは、JR 岡山駅と連絡橋で直結した最高のロケーションに立地する、スタイリッシュで現代的な設備を兼ね備えたホテルです。また、岡山の名所である後樂園や岡山城へのアクセスもよく、ビジネスおよびレジャーの拠点として最適です。また、コンベンションセンターと隣接し、会議や会合のあらゆるニーズにもお応えします。

URL: www.anahotel-okayama.com

本件に関するお問い合わせ先:

岡山全日空ホテル

マーケティング 黒河 格

Tel: 086 898 2275 Fax: 086 898 1200

ltaru.kurokawa@anahotel-okayama.com