

2024年3月1日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

宮城県産の厳選食材や郷土料理を楽しむ 「食材王国みやぎグルメフェア」を開催

開催期間：2024年3月8日（金）～3月24日（日）の金・土・日曜日限定

ホテルオークラ東京ベイ（千葉県浦安市舞浜1-8、代表取締役社長 総支配人 美濃地 誠）は、2024年3月8日（金）～3月24日（日）の金・土・日曜日に、シェフが自ら現地へ赴き厳選した宮城県産の食材を使った特別メニューをはじめ、宮城の名物料理や郷土料理をお楽しみいただける宮城フェアをレストランフォンタナにて開催いたします。



■食材王国みやぎグルメフェア

海、山の豊かな自然に囲まれ、豊富な食材に恵まれた宮城県は「食材王国みやぎ」とも呼ばれています。2005年よりホテルオークラ東京ベイでは歴代の総料理長が「食材王国みやぎ大使」に就任しており、現在は、総料理長 大塚 康成が三代目を務め、宮城県産食材の普及協力活動等を行っております。2024年の「食材王国みやぎグルメフェア」では、宮城県のご協力のもと、シェフや仕入れ担当など自ら現地へ赴き、生産者の方と語り合い、食材を吟味してメニューを構成しました。

海の幸では、栄養豊富な漁場が近い三陸沿岸で育った、まるで海を閉じ込めたような風味が魅力の「マボヤ」や、養殖ギンザケの中でも特に高品質を誇る宮城のブランド食材「みやぎサーモン」をご用意。肉は、14種類の漢方を独自に配合した飼料で育った和牛「新生漢方和牛」や、厳しい基準をクリアするために一頭一頭大切に育てられたきめ細かな肉質の「仙台牛」を使用した料理をご提供します。農産物は、手間ひまをかけて栽培される肉厚で香り豊かなメイン食材として存在感のある「曲がりねぎ」、栽培が難しく”幻の品種”と呼ばれるトマトなどを育てるデリシャスファームの「デリシャストマト」などを使用し、生産者や現地の皆様の想いを、ホテルオークラ東京ベイのシェフが腕によりをかけてお届けいたします。

その他、宮城県産の魚介やきのこ、野菜などを中心とした温製料理、冷製料理、白石温麺やすっぽこ汁、ずんだ餅などの郷土料理、デザートまで、「食材王国みやぎ」を余すことなくご堪能いただけます。

また、期間中、自家製と地場産にこだわった郷土料理などを楽しめる宮城県遠田郡美里町の菜園レストラン「野の風」より、代表の伊藤恵子氏と料理人を迎え、実演パフォーマンスを含めた郷土料理を提供いたします。

「食材王国みやぎグルメフェア」開催概要

【提供場所】 ホテルオークラ東京ベイ レストラン フォンタナ（1階）

【ご予約・お問い合わせ】 TEL: 047-355-3345

【公式サイト】 https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/others/shokusaikoukoku_miyagi_gourmet_fair.html

※土・日曜には、菜園レストラン「野の風」の代表 伊藤氏、金曜日には料理人を招き、郷土料理を提供。
※ランチ、ディナーいずれかをご利用の先着 150 組様に、「宮城県産ひとめぼれパックごはん（200g）」を1組1個プレゼント。（協賛：宮城県）

> 宮城 ディナーbuffet

赤身とサシのバランスが絶妙な漢方肉のローストと、仙台名物 牛タンをグリルはワンプレートサービスでご提供。ホヤやホタテを曲がりねぎと一緒に揚げるかき揚げは、お客様の目の前でお取り分けいたします。その他、漢方肉と牛蒡の炊き込みご飯や、宮城県産サンマのカルパッチョなど、ディナー限定のメニューもお楽しみいただけます。

【期間】 2024年3月8日（金）～24日（日）の金・土・日曜日

【時間】 17:00～20:30（ラストオーダー20:30）※100分制

【料金】 大人 ¥8,000 小学生 ¥4,000 4歳～6歳 ¥2,000



> 宮城 ランチbuffet

伊豆沼豚の生ハムや、宮城県産卵「竹鶏物語」を使用したオムライスはおお客様の目の前でお取り分けいたします。その他、仙台味噌風味に仕上げた仙台牛バラ肉の煮込みなどの温製料理や、宮城県産ホヤのマリネなどの冷製料理をご用意し、宮城県産ずんだ白玉とクリーム添えなど、デザートも充実しています。

【期間】 2024年3月9日（土）～24日（日）の土・日曜日

【時間】 12:00～14:00（ラストオーダー14:00）※80分制

【料金】 大人 ¥6,000 小学生 ¥3,000 4歳～6歳 ¥1,500



※料金には消費税・サービス料が含まれております。

※営業時間は予告なく変更になる場合がございます。事前のご予約をおすすめいたします。

※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。

※写真はすべてイメージです。

<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、餅つきやしそ巻き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・年末年始

営業時間：11：00～14：00（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

公式サイト：<https://www.nonokaze.com/>

<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。



本件リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京ベイ セールス&マーケティング部 広報担当 松井・関根・秋竹

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜 1 番地 8 号/Phone:(047)355-3338・FAX:(047)350-2800 /pr@okuratokyobay.net