

< 報道関係各位 >

2014 年 4 月

## 九州フェア ～ごちそう勢揃い～

“福岡・佐賀・長崎・熊本”

開催期間: 5 月 10 日 (土) ～ 6 月 30 日 (月)

実施店舗: カメリア・桃花林・筑波嶺・モンファリーナ

【協賛】福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県・佐賀県農業協同組合・やま平窯元(佐賀)

【協力】ホテルオークラ福岡・ホテルオークラ JR ハウステンボス・ホテル日航熊本・スカイマーク・茨城空港・富久千代酒造(佐賀)・松本農園(佐賀)



©2010 熊本県くまモン 協力: 銀座熊本館

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、2014 年 5 月 10 日(土)～6 月 30 日の期間、九州(福岡・佐賀・長崎・熊本)4 県をテーマにしたグルメフェアをレストラン及びベーカリーにて開催いたします。

和・洋・中の料理長が各県産品から選びぬいた食材で創る料理と、オークラつくばの各レストラン調理長がアレンジを加えたご当地の雰囲気漂う郷土料理をぜひこの機会にお召し上がりください。九州の食材を代表する「佐賀牛」、「九州近海産 渡り蟹」、「熊本県産 車海老」などを取り入れたメニューや、郷土料理をアレンジした「さくら肉の刺身(馬刺し)」、「辛子蓮根」、「ちゃんぽん」、「皿うどん」など豊富なメニューをご用意しております。

また、筑波嶺・桃花林では陶磁器のシンボリック的存在である有田焼(佐賀県)の「器」を一部のメニューでご用意いたします。オークラつくばの料理と有田焼とのコラボレーションもお楽しみください。併せて九州各県の銘酒もご用意しておりますので、料理と組み合わせてみてはいかがでしょうか。

尚、九州フェアをご利用のお客様には各県よりご協賛いただいた粗品を進呈させていただきます。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

<各メニュー表記のご案内> ◎特に記載がない場合は全て税・サービス料別となっております。  
\*九州フェアでは九州産以外の食材も使用しております。  
\*仕入れ状況により産地が変更となる場合がございます。

**筑波嶺** ランチ:11:30~14:30(ラストオーダー) / ディナー:17:30~21:00(ラストオーダー)

●九州ランチ(週替り) ¥1,300 平日限定(10食) 5月10日(土)~6月30日(月)

ちゃんぽん 筑波嶺風  
皿うどん 筑波嶺風  
太平燕(タイピーエン)\*熊本 筑波嶺風  
九州風かしわの天ぷら 小鉢/高菜御飯/味噌椀/香の物



●九州花膳 ランチ&ディナー ¥4,000 5月10日(土)~6月30日(月)

鉢物:おきゅうと\*福岡  
お造り:玄界灘産 海の幸  
椀物:だご汁\*熊本  
煮物:がめ煮(筑前煮)\*福岡  
揚物:辛子蓮根\*熊本とかしわの天ぷら  
食事:釜飯(白米)いか明太子添え、  
止椀、九州の漬物  
甘味:本日のデザート



●九州特別会席 ¥8,000 5月10日(土)～6月30日(月)

先付:さくら肉\*熊本、初夏の野菜を巻いて

お椀:海老真丈、天草もずく、柚子

お造り:玄界灘産 海の幸

焼物:玄界灘産 タチ魚の塩焼、あしらい

煮物:初夏の野菜の煮物

強肴:佐賀牛のステーキ、柚子胡椒

食事:長崎五島手延うどん

水菓子:果物(九州産)



\*ランチ&ディナー:6月は献立内容を変更したお料理をご用意しております。

●一品料理

<5月・6月>

さくら肉刺身(馬刺し)\*熊本 ¥2,000

佐賀牛ステーキ ¥3,500

玄界灘産の鮮魚の刺身 ¥1,800～

玄界灘産の鮮魚の焼魚 ¥1,800～

おきゅうと\*福岡 ¥500

長崎五島手延うどん ¥800

<5月のみ>

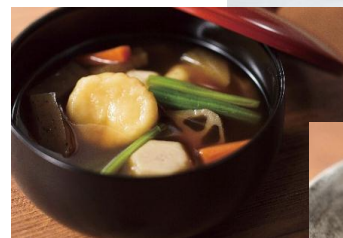
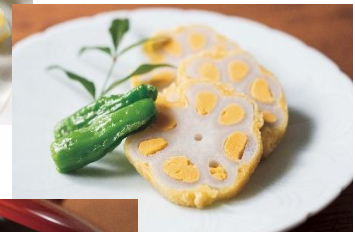
がめ煮(筑前煮)\*福岡 ¥800

辛子蓮根\*熊本 ¥800

だご汁\*熊本 ¥700

<6月のみ>

肥前さくらポークの角煮 ¥800



**桃花林** ランチ:11:30～14:30(ラストオーダー)／ディナー:17:30～21:00(ラストオーダー)

5月10日(土)～6月30日(月)

●九州食旬菜 5月・6月 ¥3,000

九州近海産 海の幸入り前菜四種盛り合わせ

色々野菜の XO 醬炒め

佐賀牛の炒め

はかた一番どりの細切りつゆそば  
阿蘇の高菜漬けと帆立のチャーハン  
皿うどん 桃花林風

(上記3品より一品チョイス)

本日のデザート二種



九州フェアコース 5月 ¥6,000

本日の野菜(九州産)料理  
前菜四種盛り合わせ  
蟹肉入りふかひれスープ  
玄界灘産 海鮮料理  
佐賀牛の炒め  
阿蘇の高菜漬けと帆立のチャーハン  
九州産デコポン果肉のせ杏仁豆腐

九州フェアコース 5月 ¥9,000

九州近海産 海の幸入り前菜五種盛り合わせ  
ふかひれの煮込み  
北京ダック  
熊本県産 車海老の炒め  
佐賀牛ロースのおすすめ料理  
はかた一番どりの細切りつゆそば  
九州産デコポン果肉のせ杏仁豆腐と一口菓子



5月 ¥9,000 メニュー

九州フェアコース 6月 ¥6,000

九州近海産 海の幸入り前菜四種盛り合わせ  
五目入りふかひれのスープ  
北京ダック  
九州近海産ハタのおすすめ料理  
佐賀牛の炒め  
はかた一番どりの細切りつゆそば  
佐賀県産マンゴー果肉のせ杏仁アイスクリーム






6月 ¥6,000 メニュー

九州フェアコース 6月 ¥9,000



九州近海産 海の幸入り前菜五種盛り合わせ  
北京ダック  
鮑と野菜の炒め  
佐賀牛ロースのおすすめ料理  
ふかひれとはかた一番どり入り蒸しスープ  
阿蘇の高菜漬けと帆立のチャーハン  
佐賀県産マンゴーのせ杏仁アイスクリームと一口菓子

<アラカルト>

5月

本日の野菜(九州産)料理	¥1,800	
<b>玄界灘産 イカおすすめ料理</b>	<b>¥2,000</b>	
佐賀牛ロースの黒胡椒炒め	¥5,000	
熊本県産 車海老の塩炒め	¥2,800	
九州産 渡り蟹と春雨の土鍋煮込み	¥8,000~	
はかた一番どりの細切りつゆそば	¥1,240	
<b>阿蘇の高菜漬けと帆立のチャーハン</b>	<b>¥1,240</b>	
皿うどん 桃花林風	¥1,240	
九州産デコポン果肉のせ杏仁豆腐と中国風蒸しカステラ	¥1,000	

6月

本日の野菜(九州産)料理	¥1,800	
九州近海産 ハタのおすすめ料理	¥2,800	
<b>九州産 鶏の醤油煮(半羽)</b>	<b>¥1,900</b>	
佐賀牛ロースの黒胡椒炒め	¥5,000	
阿蘇の高菜漬けと豚肉細切りつゆそば	¥1,240	
辛子明太子のせスープかけチャーハン	¥1,240	
<b>皿うどん 桃花林</b>	<b>¥1,240</b>	
<b>佐賀県産マンゴー果肉のせ杏仁アイスクリームと中国風蒸しカステラ</b>	<b>¥1,000</b>	

カメラ ランチ:11:30~14:30(ラストオーダー) / ディナー:17:30~21:00(ラストオーダー)

5月12日(月)~6月30日(月)

九州フェアディナー 5月 ¥3,000

熊本県産 真鯛のグリエ サラダ仕立て 辛子明太子のヴィネグレットソース  
水炊き風チキンスープ  
薄切りサーロインと野菜の蒸しあげ 柚子胡椒風味 塩ポン酢ソース  
デザート  
パン  
コーヒー



九州フェアディナー 5月 ¥5,000

熊本県産車海老のワイン蒸し カラスミとモッツァレラチーズ添え  
水炊き風チキンスープ  
長崎県産イサキのオリーブオイルソテー 柑橘ブルーブランソース  
佐賀県産 黒毛和牛ハンバーグのグリエ 蓮根チップ添え  
デザート  
パン  
コーヒー



**\*ランチ&ディナー:6月はメニュー内容を変更したお料理をご用意しております。**

九州フェアバイキング 開催日時:5/24(土)・5/25(日)・6/28(土)  
6/29(日)(ランチのみ営業)

辛子明太子スパゲッティ、ちゃんぽんカメリア風、豚の角煮、筑前煮などが勢揃い。  
さらにディナーにはローストポークのカービングサービスも。

ランチ/11:30~14:30 15:00(終了) **90分制**

大人 ¥2,200

シニア(65歳以上) ¥1,800

小学生 ¥1,200/幼児(3歳以上) ¥500

ディナー/17:00~20:30 21:00(終了) **90分制**

大人 ¥2,800

シニア(65歳以上) ¥2,300

小学生 ¥1,600/幼児(3歳以上) ¥500



九州フェアランチ(週替り) 5月12日(月)~6月30日(月) ¥1,400

(各サラダバー、スープバー、ドリンクバー付き)



ちゃんぽん カメリア風  
\*長崎



レモンステーキ カメリア風  
\*長崎



トルコライス カメリア風  
\*長崎



明太子スパゲッティ カメリア風  
\*福岡

\*カメリアのランチとバイキングはサービス料をいただいております。

### モンファリーナ

5月10日(土)~6月30日(月)

●ブレッド ¥240~(税別)

- ・辛子明太子パン \*福岡
- ・丸ぼうろパン \*佐賀
- ・佐世保バーガー モンファリーナ風 \*長崎
- ・トルコライス風ドッグ \*長崎
- ・高菜ライスボールぱん \*熊本



※ブレッドには 九州産小麦粉を使用しております。  
(辛子明太子パンは除く)

●ゼリー ¥320～(税別)

九州産の季節のフルーツが勢揃い

<5月>

- ・熊本県産 デコポン“不知火”ゼリー
- ・熊本県産 スイカゼリー
- ・熊本県産 ちよひめ(桃)ゼリー
- ・熊本県産 はなよめ(桃)ゼリー

<6月>

- ・長崎県産 びわゼリー
- ・九州産 甘夏ゼリー
- ・熊本県産 白鳳(桃)ゼリー



ドリンク

各レストランにてご賞味いただけます。

●日本酒(佐賀)

鍋島(富久千代酒造)特別純米

- ・筑波嶺 一合徳利 ¥1,800～
- ・桃花林・カメリア グラス(90ml) ¥900～

●壱岐焼酎(長崎)

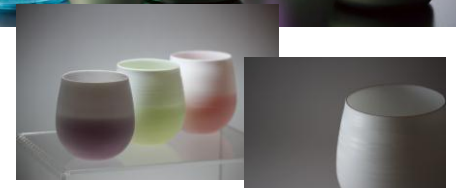
ちんぐ(重家酒造) グラス(60ml) ¥550～

●球磨焼酎(熊本)

九代目(宮元酒造場) グラス(60ml) ¥600～

●梅酒(福岡)

庭のうぐいす(山口酒造場) グラス(90ml) ¥1,000～



エッグシェル

\*協賛の有田焼「エッグシェル」を使用したグラスを用意。4種類のお酒とコラボさせる企画も筑波嶺・桃花林にて実施。(グラスの数量には限りがあります。ご了承ください。)

プレゼント企画

各レストラン・ベーカリーショップにて九州フェアの料理をお召し上がりのお客様(商品をお買い求めいただいたお客様)には各県(福岡・佐賀・長崎・熊本)協賛の粗品をプレゼントさせていただきます。(但し粗品はなくなり次第終了とさせていただきます。)

### 有田焼の協賛企画

桃花林・筑波嶺において一部メニューに有田焼を使用した「器」でお料理を提供させていただいております。



筑波嶺 佐賀牛ステーキ



桃花林 鶏の醤油煮



桃花林 本日の野菜(九州産)料理

▼ホテル公式 HP

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

### 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

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

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

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