

芳しい秋のガーデンフェア あざみ野うかい亭 「美食と秋バラの優雅な饗宴」 10/13(木)～11/8(火) 開催

株式会社うかい(本社:東京都八王子市 代表取締役社長:大工原正伸)は、鉄板料理「あざみ野うかい亭」にて、2016年10月13日(木)から11月8日(火)まで「美食と秋バラの優雅な饗宴」を開催いたします。



四季を感じる風雅な空間でその季節に合わせた「おもてなし」を提供する、うかいグループの鉄板料理店「あざみ野うかい亭」。その敷地内に構えるあざみ野うかい亭「欧風庭園」に、秋バラの芳醇な香りを堪能いただける季節が到来いたしました。期間中は、秋バラの香りが漂う庭園の中でデザートやアペリティフなどをご要望に応じてお楽しみいただけます。また、夕刻にはライトアップされた庭園を眺めながら、美食の数々を堪能し秋の夜長も優雅にお楽しみください。

秋を満喫する3つのポイント

1. 濃厚な色と香りが特徴の秋バラ
2. 旬の味覚の数々
3. 【期間限定】香り高いイタリア産白トリュフ



<あざみ野うかい亭 芳しい秋のガーデンフェア「美食と秋バラの優雅な饗宴」 概要>

- 時間:2016年10月13日(木)から11月8日(火)まで
- 場所:あざみ野うかい亭(神奈川県横浜市青葉区あざみ野南 2-14-3)
- 内容:秋バラの香りが漂う欧風庭園の中でデザートやアペリティフなどをお楽しみいただけます。

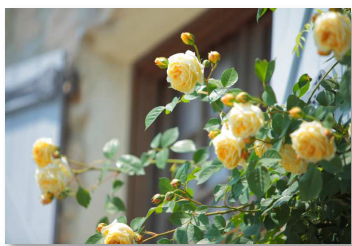
※当店はお食事をご利用の方がご来店いただけます。バラの鑑賞のみのお客様はご遠慮いただいております。

【報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社うかい 広報

広報直通 TEL:090-7251-7959 FAX:03-3547-0415 Email: press@ukai.co.jp

秋を満喫する3つのポイント



1. 濃厚な色と香りが特徴の秋バラ

秋に開花するバラは、春のものに比べて同じ品種でも色が鮮やかで香りも豊かといわれています。あざみ野うかい亭「欧風庭園」で栽培されているバラは、春バラと秋バラで80種120株。期間中は、「シェエラザード」・「ヘザーオーステン」・「ナエマ」などの品種を見頃に応じてご用意いたしております。



2. 旬の味覚の数々

脂ののったオーシャントラウトや芳醇なきのこ、ぷりぷりのホッキ貝など、実り豊かな秋の食材を贅沢に使用したコース料理。



3. 【期間限定】香り高いイタリア産白トリュフ
希少価値の高いイタリア産の白トリュフが香る目玉焼きやリゾット、パスタなどのアラカルト料理を期間限定でご用意しております。※10月中旬頃入荷予定。なくなり次第終了となります。入荷時期等に関しては、あざみ野うかい亭にお問い合わせください。

あざみ野うかい亭の「欧風庭園」と「料理」について



【秋】風景に融合する秋のスイーツ



【冬】クリスマスの庭園イルミネーション

あざみ野うかい亭の料理は、いつも敷地内に構える庭園を彩る四季折々の緑や花々(春・秋はバラ、初夏はアジサイなど)がインスピレーションの源。美しく盛り付けられた前菜やデザートは、眼福で心をも浄化させる一皿です。

あざみ野うかい亭のご紹介

南フランスのオーベルジュを彷彿させる石造りのフロントを抜けると、そこは花と緑に包まれた庭園美術館のようなレストラン。「うかい特選牛」や旬の味覚を料理人が目の前で仕上げる「シェフズテーブルスタイル」で、会話を楽しみながら香りや音までも味わえる『五感で楽しむ』臨場感をご堪能ください。

店 名 : あざみ野うかい亭
住 所 : 神奈川県横浜市青葉区あざみ野南2-14-3
T E L : 045-910-5252
営業時間 : 11:30 ~ 23:00(21:00 L.O. ランチコースは15:00 L.O.)
定 休 日 : 水曜日・第一木曜日(祝日の場合は変更有り)・年末年始
U R L : <http://www.ukai.co.jp/azamino/>
メニュー : ランチ: 7,020円、8,640円、12,960円
ディナー: 10,800円、15,120円、19,440円



【一般のお客様からのお問い合わせ先】あざみ野うかい亭 TEL:045-910-5252