

猛暑を乗り越えたご褒美に 食べて元気になる 「分とく山」の秋を召し上がれ

いくらたっぷりの土鍋炊き“鮭親子ご飯”や
極上出汁を味わう“松茸の土瓶蒸し”も登場！



ホテルニューオータニ幕張
南麻布「分とく山」フェア

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/2020waketokuyama/>

ホテルニューオータニ幕張では、東京・南麻布「分とく山」より野崎洋光(のざきひろみつ)氏を招聘し、『南麻布「分とく山」フェア』を2020年9月11日(金)～13日(日)の3日間開催いたします。

■アテネ五輪では代表チームの総料理長も歴任！

1989年の創業以来「おもてなしの心」を大切にしながら、日本料理界に新風を吹き込み、伝統的かつ独創的な料理を提供し続ける「分とく山」。味わう度に驚きと新鮮さを感じる手間を惜しまぬ繊細な料理の数々は、各界の著名人をはじめ、多くの美食家から支持されています。

厨房を仕切る野崎洋光(のざきひろみつ)氏は、自身の料理哲学を元に、その知識や技を分かりやすく公開した料理本は80冊を超え、テレビや雑誌など各メディアでも連日大活躍しているほか、2004年にギリシャ共和国で開催されたアテネ五輪では、当時監督を務めていた長嶋茂雄氏からの要請により、野球の日本代表チームに総料理長として随行。選手の食事面を全面的にサポートしました。まさに、日本料理界において唯一無二の存在です。

■名物“鮑の磯焼き”や旬の“松茸”も登場！

「分とく山」の名物と言えば“鮑の磯焼き”。驚くほど柔らかく蒸し上げた国産の鮑に、丁寧に練り上げた肝ソースをのせ、その上から青海苔をたっぷり。磯の香りが鼻をくすぐる何度でも食べたくなる料理です。また、土鍋でふっくらと炊き上げた“鮭親子ご飯”(¥10,000・¥15,000 コース)は、口の中で弾けるいくらの相性も抜群の味わいです。

さらに、ディナー(¥15,000)では、旬を迎えた松茸の芳醇な香りが、極上出汁に溶け出した“松茸の土瓶蒸し”も登場いたします。





■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『南麻布「分とく山」フェア』

[期間] 2020年9月11日(金)～13日(日) 3日間

[場所] 日本料理『千羽鶴』(1階)

[内容] ランチ 11:30～14:30 ¥4,000・6,000・¥10,000 ※税・サ別

ディナー 17:30～21:00 ¥10,000・¥15,000 ※税・サ別

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1849(千羽鶴直通)

[メニュー等詳細は]

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/2020waketokuyama/>

[野崎洋光(のぎき ひろみつ)氏プロフィール]

1953年福島県石川郡古殿町生まれ。学校法人石川高等学校卒業後、武蔵野栄養専門学校卒業。東京グランドホテル、八芳園を経て「とく山」の料理長に就任。1989年暖簾分けして「分とく山」を開店し、総料理長となる。伝統の日本料理界に新風を吹き込み、NHKを中心にテレビでも活躍中。素材そのものの味を生かした料理と「食の原点は家庭料理にあり」という考えが多くの共感を呼び、地産地消や食に関する講演やイベントなどにもひっぱりだこである。著書も多数あり、わかりやすい説明と豊富なアイデアの料理に人気がある。