

土用の丑の日に 「分とく山」流のスタミナアップ

“ミニうな丼”やテイクアウトの“鰻の棒寿司”に
カウンターで味わう残席わずかのプレミアムシートも！



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/2022waketokuyama/>

【報道関係のお問合せ先】 ホテルニューオータニ幕張 広報担当 Tel.043-299-1815
松ヶ瀬 t-matsugase@newotani.co.jp 加藤 a-kato@newotani.co.jp

ホテルニューオータニ幕張では、東京・南麻布「分とく山」より総料理長 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2022年7月15日(金)～24日(日)まで開催いたします。

■ 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100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。



■ 土用の丑の日にも最適なメニューが登場！

フェア期間中の7月23日(土)は土用の丑の日。夏のスタミナアップに欠かせない鰻を「分とく山」流にお楽しみいただけます。まず、各コースの食事を「分とく山風ミウな丼」(+¥1,650)に変更いただけます。脂がのった鰻の蒲焼きに、ふわとろの卵を添えて味わうな丼を、女性でも食べやすいミニサイズをご用意いたします。また、「分とく山」の味をご自宅で楽しみたい方向けに、シャリを特製だれで香ばしく焼き上げた鰻の蒲焼きで巻いた「鰻の棒寿司」(¥3,500)と、旬の穴子をふっくらと炊き上げた「穴子ご飯」(1折¥3,800)のテイクアウトもご用意しました。家族へのお土産はもちろん、自宅に帰ってからも「分とく山」の余韻に浸れる至福の品です。



■ 平日ランチ限定のお得なランチも！

「分とく山」の野崎料理長考案の「鰻のレアカツ御膳」(¥4,400)は、平日のランチタイム限定で登場する新メニュー。鰻の身を柵ごと揚げることで、回りはサクッと、中心はほんのりローズ色にレアな食感を残します。ポン酢やソースをかけてお楽しみください。お肉好きな方には、「特製ローストビーフ丼御膳」(¥4,800)がおすすめ。しっとりと焼き上げたやわらかなローストビーフと胡麻ソースの相性も抜群です。まずはそのまま味わったら、とろとろの半熟卵と絡ませてお召し上がりください。お肉のお口直しにも最適な素麺もご用意いたします。



■カウンターで味わう残席わずかのプレミアムシートも！

「分とく山」の魅力と言えば、何と言っても野崎料理長自らが目の前で料理を提供するカウンターでの対面形式。そこで、本店同様にカウンター席で、野崎料理長の料理哲学を聞きながら食事が味わえる特別席をご用意しました。今回注目すべきは、「分とく山」名物の「鮑の磯焼き」に「和牛のしゃぶしゃぶ」、さらには、寿司職人が目の前で握る「握り寿司」まで登場するライブ感あふれる限定メニューが揃います。残席わずかにつき、ご予約はお早めに…。



■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] 2022年7月15日(金)～24日(日) 10日間

[野崎料理長来館日] 7月16日(土)・17日(日)

[場所] 日本料理『千羽鶴』(1階)

[内容] ランチ 11:30～14:00 ¥4,400・¥4,800(平日限定)・¥7,150・¥12,100

ディナー 16:00～21:00 ¥12,100・¥17,600 ※サービス料別

テイクアウト 鰻の棒寿司1本 ¥3,500 ※7/16のディナーを除く

穴子ご飯 1折 ¥3,800 (税金共)

[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/2022waketokuyama/>

[野崎洋光(のざき 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。

【報道関係のお問合せ先】 ホテルニューオータニ幕張 広報担当 Tel.043-299-1815

松ヶ瀬 t-matsugase@newotani.co.jp 加藤 a-kato@newotani.co.jp