

土用の丑の日は うな重でスタミナアップ！

愛知県三河一色産の鰻を贅沢に使用。
栄養バランスに優れた鰻で猛暑を乗り切ろう



ホテルニューオータニ幕張

「うな重御膳」

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

ホテルニューオータニ幕張では、日本料理「千羽鶴」にて、愛知県三河一色産の鰻を使用した「うな重御膳」を販売いたします。

■土用の丑の日は、やっぱり鰻！

今年の土用の丑の日は7月28日(水)。早くも猛暑が続き、連日の暑さで食欲が落ちている時や夏バテ、滋養強壮にもぴったりの鰻を、千羽鶴特製の「うな重御膳」としてご用意します。身体の抵抗力を高めるビタミンAやその吸収を高める脂質をはじめ、ビタミンB1、B2、E、D、鉄、亜鉛、カルシウム、カリウムなどがバランス良く含まれた滋養強壮の代名詞的な食品の鰻ですが、千羽鶴では、ほど良く脂がのっていて、味に定評があり、全国的な名産地、愛知県三河一色産の鰻を使用します。

使用するタレは、大切に継ぎ足し、火入れ、継ぎ足しを経て、現在の味を守る、まろやかで芳醇な香りが食欲をそそる熟成タレ。まずは、捌いたうなぎを白焼きに。その後、蒸し焼きを行い、ふんわり、やわらかく蒸し上げます。最後は熟成タレが入った甕(かめ)に、もぐりこませてつけ焼きにし、香ばしく焼き上げます。炊きたての御飯と、熟成タレの芳醇な香りが広がる香ばしい蒲焼を豪快に頬張って、猛暑を乗り切りましょう！

■期間限定で鰻を1.5尾使用の特上うな重も！

せっかくなら、さらに贅沢に鰻を味わいたいという方に、1食あたり鰻を1.5尾使用した「特上うな重」を7月31日(土)までの期間限定でご用意します。ずっしりと食べ応えのある圧巻のボリュームをお楽しみいただけます。



■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

「うな重御膳」

[場所] 日本料理『千羽鶴』(1階)

[内容] ランチ 11:30~14:00 / デイナー 16:00~20:00(L.O.19:00)

[料金] うな重御膳(うな重 小鉢 肝吸 香の物 デザート付) ¥7,150

特上うな重(うな重 1.5人前 肝吸 香の物付) ¥9,900 ※いずれもサービス料別

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1849(千羽鶴直通)

[詳細は] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/unagi/>