

報道関係各位

2012年8月24日  
株式会社 ホテルオークラ東京ベイ

総料理長 松平 昇次『食材王国みやぎ大使』就任記念 宮城フェア開催

株式会社ホテルオークラ東京ベイ（代表取締役社長 総支配人 池田正己）では、海、山に囲まれた豊かな自然を持つ宮城県の厳選された食材を取り入れた、「宮城フェア」を2012年9月に開催いたします。

今年で8年目を向かえる本フェアは、「食材王国みやぎ大使」に就任した総料理長 松平 昇次が、宮城県産農畜産物・海産物等の普及・PRにつとめる一環として、レストラン フォンタナにおいて、例年より開催期間を延長し、ランチブッフェ、ディナーコース、ディナーブッフェとバラエティ豊かなメニューを展開いたします。

フェア期間中には、レストラン入口に伊達政宗公の甲冑が展示され、観光名所のポスター、パンフレットで宮城県をご紹介します。

また、フード・アクション・ニッポン推進パートナーとして「食べて応援しよう！」に参画いたします。開催期間の週末には、菜園レストラン「野の風」農家レストラン「はなやか亭」代表 伊藤 恵子さんを招聘しディナーブッフェの郷土料理を提供いたします。

『宮城フェア スペシャルディナー』

期 間 : 2012年9月3日～27日の月曜～木曜

※9月5日のみカフェレストラン テラスにてご提供いたします。

時 間 : 17:00 ～ 21:45

料 金 : ¥5,000

【メニュー】

- ◆宮城県産の食材を使用したオードヴル盛り合わせ
- ◆はっと汁のトマト風味 “はっとローネ”
- ◆お口直しのグラニテ
- ◆メインディッシュ (2品から1品チョイス)

宮城県産直送魚を使用したシェフおすすめ料理 / 宮城県産和牛のステーキ 宮城県産味噌風味のそばろソース または、フンドヴォーソースに柚子胡椒を添えて

- ◆枝豆を使ったパティシエ特製デザート/コーヒー または 紅茶/パンとバター



※メニューは入荷状況等により内容が変更になる場合がございます。

※料金には税金・サービス料が含まれております。

## 『宮城フェア 山海のごちそうディナーbuffet』

期 間 : 2012年9月7日～30日の金・土・日・祝日

時 間 : 17:00 ～ 21:00

料 金 : 大人 ¥4,400 / シニア (60歳以上) ¥4,000

小学生¥2,300 / 4～6歳 (未就学児) ¥1,200

★プラス¥1,000でメインディッシュ付きに! ※下記2品から1品チョイス

### 【メインディッシュ】

宮城県産和牛のステーキ または、カジキマグロのレアステーキ

### 【シェフが目の前でお取りわけ】

伊豆沼農産赤豚のジャンボンブラン、宮城県産豚ローストポークのカットサービス

### 【郷土料理】

鮭腹子飯、きゅうりの佃煮、特製 大葉のおにぎり、ずんだ餅、おから、

宮城県の郷土料理「はっと汁」、宮城県産の味噌を使用したパン

### 【温製料理】

竹鶏ファームの卵を使った とろとろオムライス、宮城県産はたけしめじのパスタ、魚介と宮城県産

いろいろ野菜のセモリナ粉フライ、宮城県産豚バラ肉と野菜のポトフ、牛肉の赤ワイン煮込み、

秋鮭とポテトのグラタン

### 【冷製料理】

サーモンマリネ 宮城県登米産ベビーリーフを添えて、気仙沼産炙り秋刀魚のちらし寿司、カツオと  
焼き茄子のカルパッチョ、そば&うどん、サンドウィッチ、サラダバー

### 【お子様コーナー】

フライドポテト、海老フライ タルタルソース、ミートボール トマト煮込み、鶏の唐揚げ

### 【デザートコーナー】

パティシエおすすめのデザート6種類、フルーツ各種



松平総料理長

「野の風」「はなやか亭」

料理イメージ

代表 伊藤恵子さん

※メニューは入荷状況等により内容が変更になる場合がございます。

※料金には税金・サービス料が含まれております。

## 『宮城フェア 山海のふるさとランチbuffet』

期 間 : 2012年9月15日～17日、22日、23日

時 間 : 12:00 ～ 14:00

料 金 : 大人 ¥3,200 / シニア (60歳以上) ¥3,000

小学生¥2,000 / 4～6歳 (未就学児) ¥1,000

★プラス¥1,000でメインディッシュ付きに! ※下記2品から1品チョイス

### 【メインディッシュ】

宮城県産和牛のステーキ または、カジキマグロのレアステーキ

### 【シェフが目の前でお取りわけ】

宮城県産豚ローストポークのカットサービス

### 【温製料理】

竹鶏ファームの卵を使った とろとろオムライス、宮城県の郷土料理「はっと汁」、

宮城県産豚バラ肉と野菜のポトフ、牛肉の赤ワイン煮込み、鶏肉のグリル、ピッツァ、鮭とキノコの Pasta

### 【冷製料理】

気仙沼産炙り秋刀魚のちらし寿司、枝豆の冷製スープ、カツオと焼き茄子のカルパッチョ、

そば&うどん、サンドウィッチ、サラダバー

### 【お子様コーナー】

フライドポテト、海老フライ タルタルソース、ミートボール トマト煮込み、鶏の唐揚げ

### 【デザートコーナー】

宮城県郷土料理「ずんだ餅」、パティシエ特製デザート 6種類、フルーツ各種

※メニューは入荷状況等により内容が変更になる場合がございます。

※料金には税金・サービス料が含まれております。

報道関係の方からのお問合せ先

ホテルオークラ東京ベイ 総支配人室 営業企画課

広報担当 今澤・武久・石川

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜 1-8

TEL : 047-355-3338 (直通) FAX : 047-350-2800

メールアドレス : [pr@okuratokyobay.net](mailto:pr@okuratokyobay.net)