

2019年12月25日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

## 和食レストラン 羽衣 料理長 山本昇の「食生活文化賞」受賞を 記念した一夜限りの賞味会「立春の夕べ」を開催

ホテルオークラ東京ベイ（千葉県浦安市舞浜 1-8：代表取締役社長 総支配人 山岡孝次）では、和食レストラン 羽衣 料理長 山本昇の「食生活文化賞」受賞を記念し、2020年2月6日（木）に一夜限りの賞味会「立春の夕べ ～食生活文化賞受賞記念イベント～」を開催いたします。



### 「立春の夕べ ～食生活文化賞受賞記念イベント～」概要

ホテルオークラ東京ベイ 和食レストラン 羽衣 料理長 山本昇の「食生活文化賞」受賞を記念した賞味会です。

日頃のご愛顧に感謝し、皆様に「福(ふく)」がありますように、との想いをこめて、ふぐ刺、ふぐ雑炊をご用意いたしました。

さらに、海老や蟹、雲丹やキャビアなど豪華な食材の中に、菜の花やタラの芽など季節を感じる食材をちりばめ、立春をイメージした献立で皆様をお迎えいたします。

料理長 山本が心をこめてお作りする一夜限りの特別会席と、お料理に合わせてセレクトした日本酒をご堪能ください。

■日時 2020年2月6日（木） 18:00～（受付 17:30～）

■料金 お一人様 ¥15,000

■会場 ホテルオークラ東京ベイ 和食レストラン 羽衣

■ご予約・お問い合わせ TEL 047-355-3346（羽衣直通）

■ホテル公式サイト <https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/hagoromo/yuube.html>

※次回は2020年8月頃に第2回の開催を予定しております。

2019年12月25日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

■献立

酒菜

一、車海老 雲丹 被せ麻腐 キャビア 山葵 割正油  
一、貝合せ 独活 芽甘草 ワラビ 加減酢ジュレ

お椀

(スッポン仕立) 丸白玉包み 鮑葛打 葱 露生姜

お造り

ふぐ刺 薬味 ポン酢

焼八寸

寒鰯塩焼 染めおろし 牛舌味噌コンフィ 鮫肝二身 とろろ生子  
炙り寿司 菜の花 海老団子 唐墨サンド 酢取り生姜

揚物

蟹磯部巻 タラの芽 露の頭 柚子おろし 煎り出汁

煮物

伊勢海老 穴子 湯葉蒸し ふかひれあん 山葵

お食事

ふぐ雑炊 香の物

水菓子

林檎のシャーベット 苺 パパイア ワインゼリー掛け セルフィーユ

※仕入れ等の状況により食材が変更になる場合がございます。

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

※写真はイメージです。

■和食レストラン 羽衣 料理長 山本昇 (やまもと のぼる) プロフィール

日本料理に関する調査研究、伝統的料理技術の保存、伝承および研鑽に努めることにより、国民の食生活向上に寄与することを目的とした公益社団法人「日本料理研究会」から、日本料理研究会「師範」を委嘱。2019年11月には一般財団法人「日本食生活文化財団」より、食生活文化に関する優れた業績を認められ、「食生活文化賞」を受賞。

<和食レストラン 羽衣について>

伝統的な京風会席をゆったりとテーブルでお召し上がりいただける、和食レストラン。ひと皿ひと皿に、旬の息吹にあふれた素材をふんだんに取り入れ、料理長が腕を振るいます。店内には特別なひとときを五感で体験いただける「鉄板焼 羽衣」も接続しております。

2019年12月25日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

<ホテルオークラ東京ベイについて>

浦安市舞浜の東京ディズニーリゾート®に位置するアーバンリゾートホテル。ヨーロッパの宮殿を思わせる優雅な佇まいの外観と、イルカの門柱、南欧風のコートヤードほか多様な施設を備え、44㎡以上の広々とした客室には大理石のバスルームをご用意しております。素敵な旅の思い出をおつくりになった後は、心身ともにおくつろぎいただける時間をお過ごしいただけます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京ベイ セールス&マーケティング部 広報担当 加賀谷・高城・深谷  
〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号/Phone:(047)355-3338・FAX:(047)350-2800 /[pr@okuratokyobay.net](mailto:pr@okuratokyobay.net)