

PRESS RELEASE

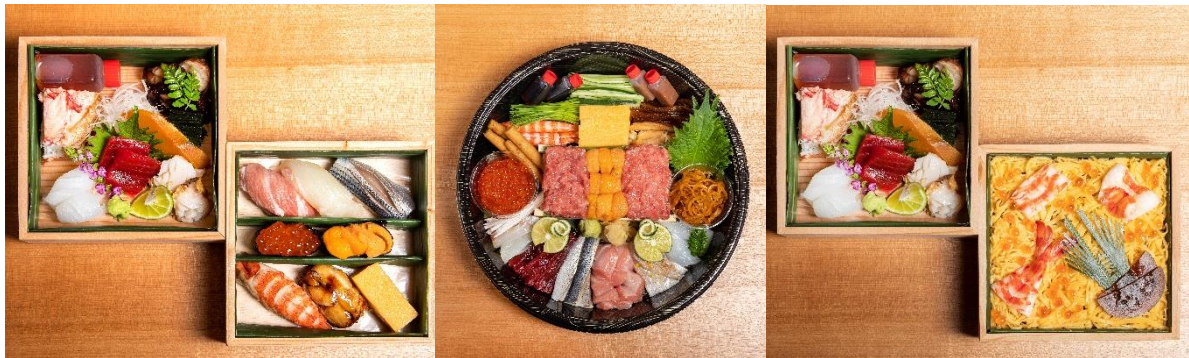
2021年6月吉日

《The Okura Tokyo》

オークラデリバリー 新メニュー

鮭・山里 「手巻き鮭」「二段重」

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が運営する The Okura Tokyo では、館内レストランの味を届ける多彩なデリバリーメニューを用意しています。そのひとつ「鮭・山里」より新メニューを販売中です。厳選具材が光る手巻き鮭のセットや、つまみから始まる鮭コースのような二段重など、一流の味を家庭でゆっくりと愉しめる内容です。



鮭・山里 デリバリー新メニュー

- 期間： 2021年8月31日（火）まで
- 内容： ■謹製手巻き鮭 <酢飯、海苔込み> (桶 直径28cm) ¥21,600
*謹製手巻き鮭は2名分です。
■鮭・つまみ二段重 (13.7cm角) ¥16,500
<一の段> つまみ、刺身 <二の段> 鮭8貫
■ばらちらし・つまみ二段重 (13.7cm角) ¥13,200
<一の段> つまみ、刺身 <二の段> ばらちらし
*価格はいずれも消費税込みです。
- 予約： デリカテッセン「シェフズガーデン」
オークラ プレステージタワー5階
TEL： (03)3505-6072
https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs_garden/#notice
*前日20:00まで受付
- 受渡： 各日11:30~19:00
<来店>デリカテッセン シェフズガーデン
<ドライブスルー>オークラ プレステージタワー5階 正面玄関
<タクシーデリバリー>東京23区限定
配送料： ¥3,300~¥7,700

上写真左より

鮭・つまみ二段重

<一の段>

つまみ：毛蟹 蟹酢、蒸し蛸 木の芽、自家製からすみ、
妻 (大根・若布・大葉・花穂・すだち・山葵・茗荷酢)
刺身：本鮭赤身、あおりいか、つぶ貝 胡麻
<二の段> 鮭 (本鮭トロ、真鯛昆布炙、小肌、いくら醤油
漬、雲丹、車海老、煮穴子、芝海老入り玉子焼)

謹製手巻き鮭

<具材>本鮭トロ、本鮭赤身、本鮭ネギトロ、雲丹、車
海老、あおりいか、いくら醤油漬、小肌、煮穴子、春
子鯛甘酢炙、真鯛昆布炙、芝海老入り玉子焼、特製醤油
漬け刻みたくあん、白葱、芽葱、山ごぼう、干瓢、大
葉、胡瓜、梅肉、すだち、木の芽、山葵、甘酢漬生姜
<付属>酢飯400g、半切り海苔20枚

ばらちらし・つまみ二段重

<一の段> 鮭・つまみ二段重<一の段>に同じ
<二の段> ばらちらし

*内容は状況により一部変動します。

■The Okura Tokyo および取材に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗
TEL：(03)3224-6731 FAX：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp