



< 報道関係各位 >

2013 年 1 月

**食のプロ達が自信を持っておすすめする冬の美容メニュー**

栄養価の高い素材たっぷりの『特別和膳 ~ご馳走一人鍋~』  
ヘルシー&ビューティーがテーマの『ハッピーレディース』  
コラーゲンたっぷりのふかひれが魅力の『美食同源』  
美容を保つ女性の味方の『苺シフォン』と『黒豆きな粉ロール』

【開催期間】2013 年 1 月 7 日(月)~2 月 28 日(木)

オークラフロンティアホテルつくば

オークラフロンティアホテルつくば(所在地:茨城県つくば市吾妻 1-1364-1、総支配人:杉山良太)では、2 月 28 日(木)までの期間限定で、カフェテラス「カメリア」、中国料理「桃花林」、日本料理「筑波嶺」、ベーカリー「モンファリーナ」の各店にて“美容”をテーマにしたメニュー・スイーツをご用意いたします。

冬の乾燥は健康や美肌の大敵。体を温めて代謝を上げ、ビタミンやミネラル、良質なたんぱく質、コラーゲンなどをバランスよく摂ることが美肌への近道です。この冬は、オークラつくばの“食”のプロ達が自信を持っておすすめするメニューの数々で、この季節の厳しい乾燥からお肌を守りましょう。

**美肌**メニュー



< 日本料理 筑波嶺 >



< カフェテラス カメリア >



< 中国料理 桃花林 >



< ベーカリー モンファリーナ >

◆日本料理「筑波嶺」では、低カロリーで高タンパク質の具材と栄養価の高い旬野菜がたっぷり入った、身体の芯まで温まる『特別和膳～ご馳走一人鍋～』をご用意いたしました。さらに、女性のお客様にはもれなくコラーゲンボールをプレゼントいたします。

◆カフェテラス「カメラア」では、フリードリンク付きで女子会におすすめの『ハッピーレディース』にて“ヘルシー&ビューティー”をテーマに、低カロリーで野菜たっぷり、ビタミンやコラーゲンもしっかり摂れるバランスの良い6品をご用意しております。

◆中国料理「桃花林」では、コラーゲンたっぷりのふかひれや自家製豆腐、湯葉、鮑などをふんだんに取り入れた女性にうれしい『美食同源』コースをご用意いたしました。なかでも「冷製ふかひれの刺身 特上スープ添え」は気仙沼産ヨシキリザメの尾ビレを手間と時間をかけて丹念に仕上げたおすすめのエピソードです。

◆ベーカリー「モンファリーナ」では、ビタミンCの王様“苺”をふんだんに使用した『苺シフォン』と、低カロリーで栄養価が高く、ダイエットにも人気の黒豆きな粉を使った『黒豆きな粉ロール』をご用意いたしました。おいしく食べて、美容を保つ女性の味方のスイーツです。

## 「美肌メニュー」概要

※「美肌メニュー」は、美肌をテーマに料理を考案したもので効能効果を保証する物ではありません。

### ●本館2階日本料理「筑波嶺(つくばね)」 「特別和膳～ご馳走一人鍋～」

【期間】1月7日(月)～2月28日(木)

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー)

【料金】¥3,000(税・サービス料込)

#### 【お献立】

(ご馳走一人鍋) 冬の野菜 海老 鮭 鶏肉 白身魚

(お造り) 一品

(焼魚) 旬の魚

(生野菜)

(食事) ご飯 香の物

(甘味)

※お献立は月替りとなっております。

◆女性のお客様へコラーゲンボールをもれなくプレゼント



【ご予約・お問合せ】 TEL.029-856-5300(直通)

●本館 2 階カフェテラス「カメラア」  
「ハッピーレディース」

【開催日】1月7日(月)～2月28日(木)

【時間】17:00～21:00(ラストオーダー)

【料金】¥3,500(税・サービス料込)

※前日までにご予約ください

【メニュー】

豆腐、アボカド、蒸し鶏などオードブル盛り合わせ  
根菜のポトフ  
手羽先と冬野菜のスープパスタ  
鮮魚のワイン蒸し フカヒレ入りあんかけソース  
ポークしゃぶしゃぶ  
白桃のジュビレ



【フリードリンクメニュー】

スパークリングワイン／赤・白・ロゼワイン／ソフトドリンク

★プラス 1,000 円でプレミアムカクテル 15 種類を追加できます。

【ご予約・お問合せ】 TEL.029-852-1112(代表)

●アネックス 2 階中国料理「桃花林(とうかりん)」  
「美食同源」

【開催日】1月15日(火)～2月28日(木)

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー)

17:30～21:00(ラストオーダー)

【料金】¥5,250(サービス料別)

【メニュー】

桃花林特製冷製ふかひれの刺身  
特上スープカクテル添え  
四種前菜盛合せ  
自家製豆腐 タラバ蟹とすくい湯葉のあんかけ  
海鮮煎り焼き豆豉ソースとタロ芋の蜂の巣揚げ  
鮑と豚肉の酸辣おこげ  
季節野菜のスープ  
蓮の実、小豆、百合根とタピオカ入りココナッツミルク





★美食同源コースにプラス¥2,100(サービス料別)で「冷製ふかひれの刺身」を「冷製ふかひれの姿刺身」にご変更いただけます。

【ご予約・お問合せ】 TEL.029-852-6001

●本館1階ベーカリー「モンファリーナ」  
「苺シフォン」と  
「黒豆きな粉ロール」

【期間】1月1日(火)～1月31日(木)

【時間】9:00～18:00

【料金】各1個 ¥1,000



【ご予約・お問合せ】 TEL.029-852-5065(直通)

▼上記メニューは、ホテル季刊紙「TSUKUBA PRESS 1月2月号」のデジタル版に掲載されています

<http://www.okura-tsukuba.co.jp/tsukubapress/44/index.html#page=1>

報道機関からの本件に関するお問い合わせ先

〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1

オークラフロンティアホテルつくば 営業部マーケティング課

担当:堀、滝川

TEL:029-853-8112/FAX:029-855-7112

E-mail(堀): [horii@okura-tsukuba.co.jp](mailto:horii@okura-tsukuba.co.jp)

E-mail(滝川): [takikawar@okura-tsukuba.co.jp](mailto:takikawar@okura-tsukuba.co.jp)