



< 報道関係各位 >

2013 年 4 月

ホテル開業 30 周年記念

GW はご家族揃ってつくばへ行こう！！
旬な「つくば」 今でしょう！

< プライベートダイニング > コンチネンタルとシエルブルーの昼と夜を営業オープン

テーマ:「茨城の味覚」

【開催日】2013 年 4 月 28 日(日)・4 月 29 日(月・祝)
2013 年 5 月 3 日(金・祝)～5 月 6 日(月・振休)

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、この期間特別営業としてプライベートダイニングルームのコンチネンタルとシエルブルーを「茨城の味覚」と題しオープンさせていただきます。「昼はコンチネンタルで筑波山を眺め、夜はシエルブルーのつくばの夜景を」と二つのシーンを使い分けられるのも魅力のひとつです。

お料理は茨城の素材を余すことなく利用しており、GW を利用してオークラフロンティアホテルつくばならではの雰囲気ぜひこの機会にお試しいただいてはいかがでしょうか。

コンチネンタル特別ランチ ¥1,260～(サービス料別)

(営業時間 11:30～14:30(ラストオーダー))



コンチネンタル



常陸牛ハンバーグ 和風ソース

<メニュー>

常陸牛ハンバーグ 和風ソース ¥2,100 (サービス料別)

つくば鶏モモ肉のソテー 県産茸添え ¥1,260 (サービス料別)

つくば鶏と野菜のカレー ¥1,260 (サービス料別)

まごころ豚の網目焼き ボイル野菜添え ¥1,575 (サービス料別)

[いずれもスープ、サラダ、クリームブリュレ、コーヒー、ライスまたはパンが付いております]

シエルブルー特別ディナー ¥3,930 (サービス料込み)

(営業時間 17:30~21:00(ラストオーダー))



MENU

Amuse-bouche

県産赤ピーマンのムース

Blanc de poulet et légumes de vert sauce mayonnaise d'olive au mile

つくば鶏胸肉と緑野菜 蜂蜜入りマヨネーズソース

potabe aux navets

丸ごと蕪のスープ

Millieu de filet de porc grillé avec salade de légumes au Parmesan

まごころ豚の網目焼き パルミジャーノ風味 ボイル野菜のサラダ仕立て

Mousse au fraise et fruits

イチゴのムース フルーツ添え

Pain

パン

Café

コーヒー

[記コースの他に¥7,350 (サービス料別) のコースもご用意しております]

また GW 期間中各レストランでは

カフェテラス カメリア

昭和の日レトロバイキング 4/27(土)～4/29(月・振休)

※4/27(土)の夜を除く

GW ファミリーバイキング 5/3(金・祝)～5/6(月・振休)

※5/4(土)の夜を除く

4/27(土)～5/6(月・振休)

中国料理 桃花林

～飲茶爛漫～

日本料理 筑波嶺

GW 御膳、GW 特別会席、端午の節句会席

ベーカリー モンファリーナ

鯉のぼりチョコレートケーキ、吹流し&鯉のぼりパン

などを盛りだくさんにご用意し、皆様のお越しを心よりお待ちしております。



GW(ゴールデンウィーク)に関しては下記のホームページをご覧ください。

▼ホテルホームページ

<http://www.okura-tsukuba.co.jp/>

▼オンライン予約もご利用いただけます

<https://asp.hotel-story.ne.jp/restaurant/RST20000.asp?hcod1=09050&hcod2=001&direction=&mode=seek>

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: 滝川、高橋

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

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

E-mail(高橋): takahashim@okura-tsukuba.co.jp