

News Release

<報道関係各位>

2015年9月



オークラフロンティアホテルつくば リファイン 15周年記念

贅を尽くした「和洋中」豪華美味づくし

『**壽おせち八段重**』 受付開始

【受付期間】 2015年10月1日(木)～12月20日(日)

【お渡し日】 2015年12月31日(木)

《11/30(月)までの早期予約特典あり》

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、10月1日(木)より『**壽おせち八段重**』の予約受付を開始いたします。



オークラつくばがお届けする『**壽おせち八段重**』は、新しい年の祝席に相応しいものとして、和洋中の調理長が素材にこだわり、長年培った伝統の技と味で仕上げた末広がり八段重です。日本料理 三段、中国料理 三段、西洋料理 二段のバリエーション豊かな内容で、幅広い年代のご家族様にもご満足いただける極上の逸品となっております。また今回は、正月をより豪華にお祝いいただけますよう、おせちと一緒にご注文いただけるサイドメニューも豊富にご用意いたしております。

さらに、『**壽おせち八段重**』を11月30日(月)までにご予約いただいたお客様には、早期ご予約特典として、ホテルオークラオリジナルスパークリングワイン“レマンジェ”を1本プレゼントいたします。「和洋中」の豪華美味づくしで、素晴らしい一年の幕開けをお過ごしください。



## ■商品概要

---

【商品名】『壽おせち八段重』

【予約受付】2015年10月1日(木)～12月20日(日)

\*早期予約特典として、11月30日(月)までにご予約いただいた方にホテルオークラオリジナルスパークリングワイン“レマンジェ”1本をプレゼント。

【お渡し日】12月31日(木) 10:00～20:00

【料金】¥30,000(税別)／(4～5名様用)

【販売数】200個

※200個限定販売につき、予約締め切り日(12/20)以前でも限定販売数に達し次第受付終了とさせていただきます。

【サイズ】13cm×13cm×8段(紙製重箱)

【お渡し方法】ご来館お引取り または 配達(つくば市・土浦市のみ)

\*配達…午前または午後のご希望をお伺いいたします。(時間指定不可)

\*ご来館お引取り…ご来館お引取りいただいた方には「レストラン商品券(1,000円分)」をお年玉としてプレゼントいたします。(お渡し場所:アネックス駐車場入口特設お渡し所)

【申し込み方法】店頭、電話、FAX、オンライン予約

\*専用のお申込み用紙をご利用いただくと便利です。

【お申込み・お問い合わせ】

本館2階日本料理 筑波嶺(受付時間 11:30～21:00)

TEL.029-856-5300／FAX.029-851-4001



## ■お品書き

---

### ◇壺の重 <日本料理>

海老艶煮、穴子八幡巻き、紅白蒲鉾、子持ち昆布、伊達巻、栗きんとん、紅白なます、ストロベリー市松、紅白はじかみ

### ◇式の重 <日本料理>

穴子昆布巻、イクラ醤油漬、御多福豆、黒豆蜜煮、烏賊このわた、杉板小町、紅白千代呂木

### ◇参の重 <日本料理>

海老芋六方、慈姑六方、帆立旨煮、蒟蒻旨煮、ふき旨煮、干支丸十、椎茸旨煮

◇四の重 <中国料理>

鮑の塩茹で XO醤添え、海老のチリソース煮、蟹爪の揚げ物、くらげの冷菜

◇五の重 <中国料理>

穴子の醤油煮、竹の子の高菜漬け炒め、白菜の甘酢漬け、つくばのザーサイ

◇六の重 <中国料理>

味麗豚の叉焼、合鴨のロース 梅ソース添え、味麗豚の黒酢酢豚 つくば銀杏添え、くるみの飴炊き

◇七の重 <西洋料理>

栃の木黒牛ローストビーフ、パテ・ド・カンパーニュ、合鴨のコンフィと牛蒡のバルサミコ酢風味、和風パテ、金柑と若桃のコンポート、ブロッコロ・ロマネスコ

◇八の重 <西洋料理>

スモークサーモン、海老のパイ包み焼き、海老の旨煮 ブイヤベース仕立て、タコの柔らかトマトソース煮込み、金柑と若桃のコンポート、ブロッコロ・ロマネスコ

■お惣菜・パーティーメニュー



銀だらの西京漬け

[3枚] 2,000円

※真空パック



米沢牛しぐれ煮

[約100g] 2,000円

※真空パック



お煮しめ

[2~3名様分] 3,500円



厚切りベーコンとほうれん草の  
キッシュ

[直径21cm] 2,000円



サーモンと玉葱のキッシュ

[直径21cm] 2,000円



ローストビーフ  
(US産牛肩ロース)  
[約800g] 6,000円



肉料理盛り合わせ  
6,000円

【内容】ローストビーフ(US産牛肩ロース・三元豚のロースト・合鴨の竜田揚げ・バーベキューチキン・軟骨入りつくねの照焼き)※真空パック

※お惣菜・パーティーメニューのみでの配達は行なっておりません。

【お申込み・お問い合わせ】

本館2階日本料理 筑波嶺 (受付時間 11:30~21:00)

TEL.029-856-5300/FAX.029-851-4001

### 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

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

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

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

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