

News Release

<報道関係各位>

2015年12月

日頃のご愛顧に感謝を込めた謝恩賞味会

オークラフロンティアホテルつくば

『感謝の夕べ』

～6名のシェフが奏でる「旬・美・彩・香」の饗宴
感謝の音楽を添えて～

【開催日】2016年2月7日(日)

【料金】お一人様 ¥15,000

※上記料金には、料理、飲物、税金、サービス料を含みます。

【協賛】メルシャン株式会社 【協力】AC.MUSIC

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、日頃の皆様のご愛顧に感謝をこめてシェフ6名による「感謝の夕べ」を開催いたします。

今回は《旬・美・彩・香》をテーマに掲げ、フランス調理陣が粋を尽くして一夜限りの美食を創り上げた『《旬》日本の風土に培った旬の素材、《美》食べて健康を体感、《彩》お皿に絵のような彩りを描く、《香》フランス料理の原点であるソースの香り』をご賞味いただきます。

併せて、日本の土壌で生育したブドウから作られた“日本ワイン”とのマリアージュもお楽しみいただきます。

<開催概要>

【名称】 オークラフロンティアホテルつくば『感謝の夕べ』

【開催日】 2月7日(日)

12/14(月)チケット発売 ※初日(12/14)のみ電話受付

【料金】 ¥15,000

<フランス料理フルコース、飲物、税金、サービス料>

【時間】 受付/17:30 開宴/18:00~

【会場】 本館3階 ジュピター

【スペシャルゲスト】 園田 涼(ピアニスト・キーボーディスト・作曲家・編曲家)

【One Harmony プレミアムセレクション特典】 500ポイントプレゼント

【調理陣】

総料理長 関 洋

洋食調理長 菊地 光男、川口 健児、西村 敦司

シェフブーランジェ 山下 雅一

シェフパティシエ 松本 裕行

【飲料】

ソムリエ 岩佐 裕治

【料理】

アミューズグール/*Amuse-gueule* 担当:関総料理長《旬・美》

真鱈のブランダード ナンチュア風 スピルリナのソース

Brandade de morue à la Nantua sauce "Spirulina"

脂肪分が少なく柔らかで、2月が旬と言われる真鱈のブランダードを、アンチエイジングが期待できると言われる“スピルリナ(藻の一種)”のソースでお召し上がりいただきます。

オードブル/*Hors-d'oeuvre* 担当:西村調理長《旬・美・彩》

シャラン産鴨のガランティエヌ アマランサスサラダとポルト酒風味のジュレを添えて

Galantine de canard de Challandais, salade de bébé d'herbes et gelée au porto

芳醇で野性味あふれる味わいが魅力の“シャラン産鴨”のガランティエヌを、高栄養価穀物“アマランサス”のサラダと共に召し上がりいただきます。

スープ/*Soup* 担当:川口調理長《旬・美・彩・香》

真鯛のコンソメ パルマ産生ハムの香り

Consommé de daurade parfum de jambon cru de Parme

旨味を蓄えた産卵期前の真鯛をコンソメに仕上げ、パルマ産熟成生ハムで香り付け。浮身には美容効果のある百合根、クコの実を使用しています。

魚料理／*Poisson* 担当:菊地調理長 《旬・美・彩・香》

魚介のラヴィオリ仕立て 彩り野菜飾り まろやかなバターソース

Ravioli de fruits de mer et combinaison de couleurs de légumes sauce beurre blanc aux herbes

旬の帆立のムース、ヒラメ、蛤、海老のラヴィオリ仕立てと目にも鮮やかな彩り野菜をハーブが香るバターソースでお召し上がりいただきます。

グラニテ／*Granite* 担当:シェフパティシエ 松本 裕行 《旬・美・彩・香》

金柑のグラニテ

Granite au kumquat

金柑を皮ごとグラニテにすることでビタミンCが摂れ、風邪予防や発ガン抑制効果も期待できると言われています。薄い黄色が春を予感させます。

肉料理／*Viand* 担当:関総料理長 《旬・美・彩・香》

乳飲み仔牛コートのレストラン・リ・ド・ヴォーのクリスティヤン

レモン風味のジュとトロンペット・デ・ラ・モールのリゾットと共に

Côtes de veau de lait rôtie et ris de veau à la croustillant avec jus de veau au citronné et risotto aux trompettes de la morts

ヨーロッパでは高い評価を得ているフランス産の乳飲み仔牛はミルクの香りが漂い、淡白でしっとりとした肉質。成長するとなくなる胸腺(リ・ド・ヴォー)は表面をカリカリに、中はふんわりと焼き上げます。食物繊維が多く、低カロリーで芳醇な香りが魅力のキノコ(トロンペット・デ・ラ・モール)もリゾットでお愉しみいただきます。

デザート／*Dessert* 担当:シェフパティシエ 松本 裕行 《旬・美・彩》

タンバル エリゼ風 ルヴァーブのコンフィチュール入り

Timbale Élysée aux confitures de rhubarbs

パリにあるレストラン「ラ・セール」の名物料理。バニラアイスクリームに苺とオレンジを添え彩り豊かなデザートに仕上げられています。血液の流れを改善するとも言われるルヴァーブのコンフィチュールと共に召し上がりいただきます。

パン／*Pain* 担当:シェフブーランジェ 山下 雅一 《美・香》

バゲットクラシック (*Baguette classique*)

オウクラつくば“自慢の一品”。低温、長時間発酵で小麦の旨味を十分に引き出しています。フランス ブルターニュ地方のフルール・ド・セル(天日塩)ゲランド産を使用。

パン・ド・セーグル (*Pain de seigle*)

2種類のライ麦粉と自然酵母を使用し、フランスパン生地を加えることで奥行きのある旨味が活き、食べやすい食感に仕上がっています。

オリーブブレッド (*Pain aux olives*)

オリーブオイルと2種のオリーブを入れて焼き上げたもちりした食感が魅力のライ麦パン。

コーヒーとミニタルディーズ／Café avec mignardise 担当:松本調理長 《彩・香》

- ・プティタルトレット(Petite tartelette)
- ・キャラメル風味のボンボンショコラ (Bonbon chocolat au caramel)
- ・ゆず風味のギモーヴ(マシュマロ) (Guimauve au yuzu)
- ・ガナッシュショコラ (Ganache chocolat)

【日本ワイン】 岩佐ソムリエ厳選

大森のあわ 2014年／スパークリングワイン

Omori no Awa

【産地】秋田県横手市大森地区 【使用品種】リースリング

アカシアの花やハチミツを思わせるすがすがしい香りと、はつらつとした酸味のある、ほんのり甘口に仕上がったスパークリングワイン。

シャトー・メルシャン 甲州きいろ香 2014年／白ワイン

Chateau Mercian Koshu Kiiroka

【産地】山梨県甲府市七沢町主体 【使用品種】甲州 100%

日本固有のワイン用ブドウ『甲州』の隠れた香りのポテンシャルをワインの香りの世界的権威であるボルドー大学とのプロジェクトにより、全く新しいスタイルを生み出した甲州ワイン。あふれる柑橘果実の香りとフレッシュな酸とのハーモニーをお楽しみください。

シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード メルロー 2012年／赤ワイン

Chateau Mercian Mariko Vineyard Merlot

【産地】長野県上田市 椀子(マリコ)ヴィンヤード 【使用品種】メルロー

マリコ・ヴィンヤードで生まれたメルローを使用。ドライフルーツを思わせる香りと凝縮感を併せ持ったボディバランスの良いワイン。

【音楽】

園田 涼 氏

〈プロフィール〉

ピアニスト・キーボーディスト・作曲家・編曲家。

兵庫県出身。灘中学・高校、東京大学文学部卒。2010年に自身の率いるインストゥルメンタルバンド「ソノダバンド」がメジャーデビュー。現在はソロピアノからバンドまで、多岐にわたる編成での自身のコンサートの他、ライブサポートやレコーディング、講演、新聞・雑誌での執筆など幅広い活動を行っている。

▼園田涼 オフィシャルサイト (<http://sonodaryo.com/>)



【ご予約・お問い合わせ】

オークラフロンティアホテルつくば 宴会予約

TEL.029-853-8055 (10:00~19:00)

▼ホテル公式 HP (<http://www.okura-tsukuba.co.jp/>)

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