

News Release

< 報道関係各位 >

2017年12月

ホテル開業 35 周年記念

オークラフロンティアホテルつくば
『感謝の夕べ』を開催

【開催日】2018年3月18日(日)
【料 金】お一人様 ¥16,000
★2018年1月15日(月)10時よりチケット発売★

オークラフロンティアホテルつくば

ホテル開業35周年記念
感謝の夕べ
2018.3.18(日)
料 金/¥16,000 (料理・フリードリンク・税金・サービス料込み)
One Harmony プレミアムセレクション特典 チケット1枚につき500ポイントプレゼント
時 間/受付▶17:30～ 開宴▶18:00～
Special Guest
若井 有里亜 / ソプラノ歌手
2018.1.15(月)10時より **チケット発売**
ご予約・お問い合わせ ☎029-853-8055

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:高田浩)では、2018年3月18日(日)、ホテル開業35周年を記念して食と音楽の特別イベント「感謝の夕べ」を開催いたします。

総料理長 関 洋(せき ひろし)が監修した渾身のフランス料理の数々を、ピアノとソプラノが奏でる美しい音色と共に心ゆくまでご堪能ください。一皿一皿に35年の感謝の気持ちを込めて、お客様が笑顔になる料理をお届けいたします。

<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】 2018年3月18日(日)

1/15(月)チケット発売 ※初日(1/15)は電話受付のみ

【料金】 ¥16,000 (料理、フリードリンク、税金、サービス料込)

*** One Harmony プレミアムセレクション特典 ***

チケット1枚お申込みにつき500ポイントプレゼント

【時間】 受付/17:30 開宴/18:00～

【会場】 アネックス1階 昴

【ご来場特典】ご来場の方全員に、シェフブルーランジェ「オリジナルブレッド」をプレゼント

【MENU】監修: 関総料理長

フォワグラのフリット アプリコのクーリー

オマール海老のブイヤベース・ジュレ寄せ“ボンパドゥール”仕立て

雲丹のフランと魚介のスープ シヤムの香り

ヒラメと帆立貝のシードル風味

マーコットのグラニテ

フランスヴァンデ産ピジョノーのローストとシュールージュのブレゼ トリュフソース

メープルシロップ“エキストラ・ライト”と雁ヶ音ほうじ茶のトランシェ

苺とルヴァーブのコンフィチュール添え

パン

コーヒーとミニャルディーズ

【スペシャルミニコンサート】

〈曲目〉

・マスカーニ作曲 アヴェ・マリア

・プッチーニ作曲 オペラ『ジャンニ・スキッキ』より わたしのお父さん

・アメージンググレース ほか

※曲目は変更する場合がございます。

◆若井 有里亜(ソプラノ歌手)



東京音楽大学付属高校を経て、東京音楽大学声楽専攻卒業。東京ミュージック&メディアアーツ尚美ディプロマコース声楽部修了。茨城県芸術祭、茨城県新人演奏会等主演。その後ニューヨークにてメトロポリタン歌劇場のコーチ陣より指導、助言を受け、またイタリアにて研鑽を積む。フリーランスのソプラノ歌手として、宗教曲ではベートーヴェン作曲《荘厳ミサ》のソプラノソロを務めたほか、ソロリサイタルの開催、豪華客船での演奏、学校や子供の為のコンサート等、様々な演奏活動を行なっている。取手少年少女合唱団指導者。取手市音楽家協会会員。

◆西元真澄(ピアニスト)



■ 総料理長 関 洋／プロフィール

1984年当ホテル入社。各レストランのシェフを経て2000年に調理部次長となり、その間も天皇皇后両陛下をはじめ国内外のVIPの食事を担当する。2007年「全日本司厨士協会関東地方総本部会長賞」を受賞、「日本エスコフィエ協会正会員(エスコフィエ・ディシプル)」となる。2013年「第42回茨城県司厨士協会アカデミー」で銅賞を受賞。勤続30年を迎えた2014年4月、オークラフロンティアホテルつくば総料理長に就任。



【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 (<https://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

TEL:029-853-8112／FAX:029-855-7112

E-mail:takikawar@okura-tsukuba.co.jp