


<報道関係各位>

	<p>日本・スペイン外交関係樹立 150 周年記念</p> <p>スペインフード&ワインフェア</p> <p>『フィエスタ・デ・エスパーニャ』</p> <p>【開催期間】 2018年10月1日(月)~31日(水)</p>
---	--

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：池田 正己）は、日本とスペインの外交関係樹立 150 周年を記念し、スペイン大使館・スペイン政府観光局協力のもと、10月1日(月)~31日(水)にスペインフード&ワインフェア『フィエスタ・デ・エスパーニャ』をダイニングカフェ カメリアで開催いたします。

期間中は、スペインで親しまれている郷土料理をはじめ、スペイン食材を用いたバラエティー豊かな 6 種類のメニューとともに、ソムリエがセレクトしたペアリングワインをご用意いたします。世界中で愛されているスペインの美食とスペインワインのマリアージュをご堪能ください。

スペインの家庭で慣れ親しまれている本場の味

■カレイのソテー ナッツとレーズン入りのハウレン草とともに “ムシコ”

【料金】 3,250 円

ナッツとレーズンが入ったハウレン草のソテーは、スペイン北東部のカタルーニャ地方で親しまれている味。ふっくらと焼き上げたカレイとの相性も抜群です。



■スペイン風 ミートボールの煮込み “アルボンディガス”

【料金】 2,800 円

スペインで最もポピュラーな家庭料理の一つ “アルボンディガス”。色鮮やかなサフランと香ばしいアーモンドのバランスが美味しさの秘密です。



■イベリコ・ベジョータの生ハムとチーズを挟み込んだ豚ロースのカツレツ “リプロ”

【料金】 4,150 円

“リプロ” はスペイン語で本の意味。スペイン最高級のイベリコ豚の生ハム「ベジョータ」にモッツァレラチーズとバジルを挟み込んだ滋味豊かなカツレツです。



ほか 全 6 種類

本場でも人気のスイーツ3種

【料金】各 1,200 円

- クレマカタラナ サンチャゴケーキを添えて
- オレンジ・オレンジ・オレンジ・ヨーグルト
- イチジクとラムとヘーゼルナッツのタルト



チーフソムリエがさまざまな産地から選び抜いたスペインワインをグラスで提供

◆Roger Goulart Cava Gold Brut (Sparkring)

ロジャー・グラート カヴァ ゴールド・ブリュット(スパークリング) 【料金】1,600 円
たっぷりのミネラル感から生まれる、独特のキレが特長〔産地=Penedès〕

◆Cune El Camino Priorato (Red)

クネ エル・カミーノ プリオラート(赤) 【料金】1,700 円
凝縮された果実味とほのかな苦みが魅力〔産地=Priorato〕

ほか 白・ロゼワインを提供。

そのほか、館内 6 つのレストラン・バーでのご用意も含め、フェア開催期間限定で全 10 種のソムリエが厳選したスペインワインをご堪能いただけます。

～スペインフード&ワインフェア 開催にあたって～

この度、10月1日より31日までの期間、権威あるホテルオークラ東京において「スペインフード&ワインフェア」が開催されますことに感謝の意を表します。

日西外交関係樹立 150 周年という節目の年に開催される当イベントは、世界中で認められているスペインガストロノミーの多様性と品質を、日本の皆様に知っていただく絶好の機会となりましょう。

ホテルオークラ東京の皆様によって、私達の国の文化の基礎とも言えるスペインガストロノミーのクオリティーをより一層高めてくださると信じております。

この機会に、両国が更なる友好を育み、互いを深く知るきっかけになることを願っております。



ゴンサロ・デ・ベニート 駐日スペイン大使

協力：スペイン大使館、スペイン政府観光局

※価格はいずれも税込・サービス料(10%)別です。

報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 営業企画部 広報課 松本・小栗・服部
〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL：03-3224-6731 (直通)

一般の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL：03-3582-0111 (代表)