



< 報道関係各位 >

2013 年 9 月

ホテル開業 30 プラス 1 周年記念

オークラの贅を極めた「和洋中」豪華美味づくし  
『壽おせち八段重』

【ご予約受付】 2013 年 10 月 1 日 (火) ~ 12 月 20 日 (金)

【お渡し日】 2013 年 12 月 31 日 (火)

◀ 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(火)より「壽 おせち八段重」のご予約受付を開始いたします。

ホテル謹製「壽おせち八段重」は新年の祝宴にふさわしいおせちとして、和洋中の豪華美味づくしで好評を博しております。安心・安全なおせちを目指し、和洋中の料理人が素材を徹底的にこだわり、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、新年を寿ぐ宴にまたとない逸品となっております。

また、お正月をより豪華にお祝いいただけるよう、オードブル・パーティーメニュー（ファミリープレート ¥3,150、米沢牛ミートパイ ¥3,675、栃の木黒牛ローストビーフ ¥5,250、特製ローストビーフ ¥10,500）も一緒にお申込みいただけます。

※オードブル・パーティーメニューは単品でのオーダーも承ります。

（但し、オードブル・パーティーメニューのみの配達はいたしかねます）

## 《商品概要》

### オークラフロンティアホテルつくば謹製 『壽おせち八段重』

★早期予約特典として、11月20日（水）までにご予約いただいたお客様に「ホテルオークラオリジナルスパークリングワイン」を1本プレゼント

■ ご予約受付期間：2013年10月1日（火）～12月20日（金）

＊ 早期特典：11月20日（水）までご予約いただいた方には「ホテルオークラオリジナルスパークリングワイン」を1本プレゼントいたします。

■ 料金：¥30,000（税込み）

■ 販売数：限定200個

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

■ サイズ：13cm×8段

■ お渡し日：12月31日（火）10:00～20:00

■ 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）

＊ 配達の場合の配達時間は、午前または午後になります。お時間の指定はできません。

■ お渡し場所：アネックス駐車場入り口特設お渡し所

＊ ご来館お引取り特典：12/31に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。

■ 申し込み方法：店頭・電話・FAXにて

＊ 店舗に備え付けのお申込用紙をご利用いただくと便利です。

## ■お問合せ

オークラフロンティアホテルつくば

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》

### 日本料理

#### ◇ 壺の重

海老艶煮、紅白蒲鉾、味付け数の子、伊達巻、イクラ醤油漬、黒豆蜜煮、たたき牛蒡、鶏松風、ストロベリー市松、紅白はじかみ

#### ◇ 式の重

鱈白醤油焼き、鶏照り焼き、穴子昆布巻き、栗きんとん、蛸旨煮、紅白なます、柿もち

#### ◇ 参の重

海老芋六方、滋姑六方、鱈子旨煮、蒟蒻旨煮、ふき旨煮、干支丸十、椎茸旨煮

### 中国料理

#### ◇ 四の重

伊勢海老の香草パウダーがけ特製XO醬添え、蟹爪の揚げ物、くらげの冷菜、蓮根の酢漬、竹の子山椒風味、薩摩芋金木犀の香り

#### ◇ 五の重

螺貝の甘辛煮、子持ち烏賊の旨煮、白豆の甘煮、大根の四川風醤油漬、穴子の醤油煮五香風味

#### ◇ 六の重

広東式叉焼、鶏腿肉の燻製、特製鴨ハム、牛タンのスモーク胡椒の香り、くるみの飴炊き

### 西洋料理

#### ◇ 七の重

栃の木黒牛ローストビーフ、チキンガランティンフォワグラ入り、合鴨の野菜巻き、黒豚といちじくのパイ包み焼き

#### ◇ 八の重

スモークサーモンラウトバラ仕立て、テリーヌアーサー、スモーク帆立貝のグリル、フランス産マロンのヴァニラシロップ漬



《お正月をより豪華に演出・追加オードブル料理》

オードブル・パーティー料理をおせちと一緒にご注文承ります！



**ファミリープレート ¥3,150**

**(3~4名様用)**

お子様が大好きなメニューがいっぱい！

(チキンボールのカレークリーム煮、海老フライ、チキンナゲット、蟹クリームコロッケ、ソーセージ、フライドポテト、サントイッチ)



**米沢牛ミートパイ ¥3,675**

**(直径 21cm)**

サクッと焼き上げたパイの中は、旨味たっぷりの米沢牛と餡色のタマネギでボリューム満点！



**栃の木黒牛ローストビーフ ¥5,250**

**(3~4名様用)**

肉質が良く、脂身と赤身のバランスが良い特撰国産牛のローストビーフ。柔らかくジューシーなお口でとろける逸品です。



**特製ローストビーフ ¥10,500**

**(約 800~900g)**

じっくり焼き上げた柔らかく上質なビーフを特製のグレービーソースで。

食卓を飾る豪華な一品です。

---

— ご予約・お問合せ —

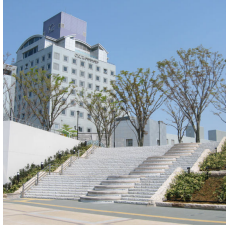
オークラフロンティアホテルつくば

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)