

## News Release

&lt; 報道関係各位 &gt;

2016年9月

## オークラフロンティアホテルつくば

茨城の6ホテルが 茨城の特選食材で贈る“美食”の饗宴  
「第7回 茨城の食彩フェア」を開催

【開催期間】 2016年10月1日(土)～10月31日(月)

【開催店舗】 カフェテラス「カメリア」/ 日本料理「筑波嶺」  
中国料理「桃花林」/ ベーカリー「モンファリーナ」

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:高田浩)では、2016年10月1日(土)から10月31日(月)の期間「茨城の食彩フェア」を開催いたします。

「茨城の食彩フェア」は、茨城県ホテル協議会に加盟する茨城県内6ホテルそれぞれのシェフが、生産者の情熱と豊かな茨城の自然が育んだ5つのブランド食材を使用し、それぞれの調理技術を駆使した料理を提供することで、県産食材の“魅力”や“安心・安全”を多くの皆様にアピールすることを目的とした食のイベントです。

## ■「オークラフロンティアホテルつくば 茨城の食彩フェア」開催概要

【開催期間】 2016年10月1日(土)～10月31日(月)

【開催店舗】 本館2階 カフェテラス「カメリア」/ 本館2階 日本料理「筑波嶺」/  
アネックス2階 中国料理「桃花林」/ 本館1階 ベーカリー「モンファリーナ」

## ■食彩フェア限定企画「THE 食べ比べ! 常陸牛ハンバーグ」

食彩フェア期間中、6ホテルそれぞれのシェフが常陸牛を使ったオリジナルハンバーグをご用意する限定企画も実施いたします。(※カフェテラス「カメリア」参照)

## 【フェア共通食材】



## 日本一の生産量を誇る「笠間の栗」

★茨城県は栗の収穫量 29%、出荷量 33%で全国 1 位(平成 27 年度)  
県内でも一大産地の笠間市の栗は、良質で様々な品種が揃っています。  
当ホテルでは、パンやスイーツはもちろん、料理にも使用しています。



## まぼろしのお米「ななかいの里コシヒカリ」

★お米日本一コンテストで 2011 年から 4 年連続受賞  
徹底した安全管理の中生産されるため収量も限られている貴重なお米。  
期間中、全てのレストランでご賞味いただけます。



## いばらきの銘柄豚「ローズポーク」

★銘柄ポーク好感度コンテスト グランドチャンピオン大会 全国 3 位  
きめ細かく、柔らかい肉質や良質の脂肪が入った光沢のある色味が特長。  
当ホテルでは、和・洋・中の様々な料理をお楽しみいただけます。



## いばらきの KING OF BEEF「常陸牛」

★食肉取引規格 A・B の 4 と 5 等級に格付け  
いまや全国区の極上の霜降り牛肉。きめ細やかさと柔らかさ、豊かな風味  
が特長。当ホテルでは、洋・中の料理をお楽しみいただけます。



## 地鶏の最高傑作「奥久慈しゃも」

★全国特殊鶏味の品評会 全国 1 位(1988 年)  
ゆとりのある鶏舎で十分運動させ、野生的に育てているため低脂肪で歯  
ごたえがあり、豊かな味わいが特長。当ホテルでは、日本料理「筑波嶺」  
の本会席「常陸野」でお楽しみいただけます。

## ★6 つのホテルを食べ歩いて食事券をゲット!「スタンプラリー」を同時開催★

いずれかのホテルでフェア料理をお召し上がり毎にスタンプを 1 個進呈。

スタンプ 6 個集めるともれなく食事券をプレゼント!

- ゴールドメダリスト(6 ホテルのスタンプを 6 個):希望ホテルのペアディナー券
- シルバーメダリスト(ホテルを問わずスタンプ 6 個):希望ホテルのランチ券(1 名分)

## ■主催/茨城県ホテル協議会

- ・大洗パークホテル(水戸市)
- ・三の丸ホテル(水戸市)
- ・水戸京成ホテル(水戸市)
- ・水戸プラザホテル(水戸市)
- ・鹿島セントラルホテル(神栖市)
- ・オークラフロンティアホテルつくば(つくば市)

## ■協賛/JA 全農いばらき・JA 常陸・茨城県常陸牛振興協会・茨城県銘柄豚振興会・

いばらき地鶏振興協会・麒麟ビールマーケティング株式会社 茨城支社

## ■後援/茨城県



オークラフロンティアホテルつくばは

「茨城をたべよう運動推進協議会」の活動を応援しています

■本館2階 カフェテラス「カメラア」 TEL.029-896-3261

茨城の食彩フェア〈単品〉

【期間】10月1日(土)～10月31日(月)

【時間】11:00～14:00(ラストオーダー)

【料金】¥1,200～(各税別)

【内容】

- ・ローズポーク肩ロースの照焼きボウル ¥1,200
- ・プルーン入りローズポークのルーロー  
赤ワインソース ¥1,500
- ・常陸牛のハンバーグ 県産蓮根ファルシ  
ジンジャーソース ¥1,800



プルーン入りローズポークのルーロー  
赤ワインソース

**\*お得なセットメニュー\***

平日ランチセット…¥400 (スープ、サラダバー、ライス、ドリンク)

土曜日ランチセット…¥500 (スープ、ベジタブルバー、パンまたはライス、ドリンク)

日曜日ランチセット…¥600 (カップスープ、プチサラダ、パンまたはライス、コーヒー)

※各税別

■本館2階 日本料理「筑波嶺」 TEL.029-856-5300

ローズポークランチ〈週替り〉

【期間】10月1日(土)～10月31日(月) (月曜定休日)

\* 祝日を除く

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー)

【料金】¥1,500(税・サービス料別)

【内容】

- ・10/1～10/9 県産蓮根と梅肉のミルフィーユ仕立て  
ローズポークカツレツ
  - ・10/10～10/16 厚切り蒸しローズポークの炙り
  - ・10/18～10/23 ローズポークの生姜焼き
  - ・10/25～10/30 ローズポークのしゃぶしゃぶ(一人鍋)
- \* 各小鉢、茶碗蒸し、御飯、味噌汁、香の物付き



県産蓮根と梅肉のミルフィーユ仕立て  
ローズポークカツレツ

## 会席「常陸野」

【期間】10月1日(土)～10月31日(月)(月曜定休日)

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー)／17:30～21:00(ラストオーダー)

【料金】¥8,000(税・サービス料別)

### 【内容】

前菜:五種盛り合わせ

向付:お造り三種盛り合わせ

土瓶蒸し:奥久慈しゃも、松茸、銀杏、三つ葉、酢立

焼物:蒸しローズポークの炙り、焼野菜

煮物:鰯と茄子の煮おろし、葱

揚物:霞ヶ浦産わかさぎと県産蓮根のフライ

食事:霞ヶ浦産白魚の甘煮茶漬け、香の物

水菓子:旬の果物

\*期間中は、定番のお膳や会席でも食彩フェア共通食材をお楽しみいただけます。

詳しくは公式ホームページをご覧ください。

味美膳(¥3,000)、釜飯会席「彩り」(¥6,000)、本会席「月」(¥8,000)

## ■アネックス2階 中国料理「桃花林」 TEL.029-852-6001

【期間】9月1日(木)～10月31日(月)

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー)／17:30～21:00(ラストオーダー)

### 【内容】

・ローズポークと笠間の栗の豆豉蒸し

蒸しパン添え ¥1,800

・常陸牛ロースと美浦産マッシュルームの炒め ¥6,800

※各税・サービス料別



\*期間中は、コースでも食彩フェア共通食材をお楽しみいただけます。

詳しくは公式ホームページをご覧ください。

桃花林ランチコース(¥3,000)、四季彩々「秋」(¥7,000)

ローズポークと笠間の栗  
の豆豉蒸し 蒸しパン添え

■本館1階 ベーカリー「モンファリーナ」 TEL.029-852-5065

【期間】10月1日(土)～10月31日(月)

【営業時間】9:00～18:00

【内容】

- ・笠間の栗デニッシュ ¥320
- ・ななかいの里コシヒカリのお米パン ¥360
- ・笠間の栗モンブラン  
(直径約15cm×高さ約9cm) ¥2,500

※各税別



笠間の栗モンブラン

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  
HP:<http://www.okura-tsukuba.co.jp>  
TEL:029-853-8112/FAX:029-855-7112  
E-mail:[takikawar@okura-tsukuba.co.jp](mailto:takikawar@okura-tsukuba.co.jp)