

News Release

<報道関係各位>

2017年1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』を開催

～オークラのおもてなし～

【開催日】2017年3月18日(土)

【料金】お一人様 ¥16,000

※上記料金には、料理、フリードリンク、税金、サービス料を含みます

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

感謝の夕べ

2017.3.18[±]

Special Guest
水岡のぶゆきグループ

オークラのおもてなし

オークラフロンティアホテルつくば

感謝の夕べ

2017.3.18[±]

料金/¥16,000
(料理・フリードリンク・税金・サービス料込み)

時間/受付▶17:30～
開宴▶18:00～

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

2017.1.16 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、日頃のご愛顧に感謝を込めた「感謝の夕べ」を開催いたします。

今回の賞味会では、これまでに弊ホテルが多くのVIPを迎え入れてきた数々の晩餐会の中でも特に昨年5月に開催された『G7 茨城・つくば科学技術大臣会合』の晩餐会で各国の大臣から称賛されたメニューをアレンジした美食の数々をご用意いたします。日々の研鑽とオークラグループの一員として伝統を継承してきたからこそ成しえた“つくば”のおもてなし溢れる料理と音楽の饗宴を心行くまでお楽しみください。

<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】3月18日(土) 1/16(月)チケット発売 ※初日(1/16)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

【スペシャルゲスト】 水岡のぶゆきグループ
(オフィシャル HP <http://mizuoka.com/>)

【MENU】 関総料理長 総監修

真鯛の昆布マリネとあわびの取り合わせ フルーツマトとメスクラン

バールオイルとつくば産キャビア飾り

奥久慈しゃものコンソメ トリュフの香り

鮫鱈のベーコン巻き 北条米のリゾット添え ソース・ブイヤベース

霧筑波のグラニテ

宗谷黒牛フィレ肉のロティ マケールポテトと蓮根のフリット添え 赤ワインソース

マスクメロンのソーテルヌワインゼリー寄せ レモン風味

パン

コーヒーとミニャルディーズ

■ 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。



■ 水岡のぶゆき／プロフィール

ピアニスト、キーボーディスト。幼少の頃よりクラシックピアノを師事。ジャズをほぼ独学で習得する。大学卒業後、フリーミュージシャンとしてジャズ、ロック、ソウル、ラテン、ブルース等幅広い音楽分野にてセッション活動が続ける。2005年6月より「水岡のぶゆきグループ」を立ち上げ本格的なソロ活動を開始。作曲活動においても積極的にアーティストに楽曲を提供しつづけている。



【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
TEL:029-853-8112/FAX:029-855-7112
E-mail:takikawar@okura-tsukuba.co.jp