

2009 年5 月

< 報道関係各位 >

牛肉の新しいおいしさをご提案
「U.S.ビーフ ファミリー メニュー」
- ヘルシーで滋味あふれるU.S. ビーフをさざんかの技で -

【販売開始】2009年5月2日（土）

健康志向を反映し、赤身肉中心の低脂肪・ヘルシーなUSビーフを採用
牛肉本来の味を生かしながらも新しい種類の鉄板焼をご提案

ホテルオークラ東京



協力 米国農務省、米国大使館、米国食肉輸出連合会（USMEF）

ホテルオークラ東京の鉄板焼専門店「さざんか」は、2009年5月2日(土)より、土日祝日限定の新メニュー「U.S.ビーフ ファミリー メニュー」をご提供開始いたします。

健康志向が高まる中、脂肪分が少ない上ミネラル分、ビタミンB群に富むUSビーフは、いま注目を集めております。ご家族でお楽しみいただけるようにボリューム・価格の研究を重ね、「さざんか」の新しい商品構成として販売できるはこびとなりました。



U.S. ビーフ ファミリー ランチ メニュー

世界の賓客をお迎えしてきた鉄板焼「さざんか」

ホテルオークラ東京は、1970年、鉄板焼の専門店として「さざんか」を開店いたしました。「さざんか」は、厳選されたワインと新鮮な素材、ゆったりと贅沢なメインダイニング、ご会食・ご接待でのプライベート個室と併せて、鉄板上で繰り広げられる鮮やかなシェフの技で、ご好評をいただいております。鉄板焼は、海外からお越しになるお客様からとりわけご支持をいただき、当社の「和」のおもてなしでサービスいたしております。最近では本年2月より「新鉄板会席」など従来の鉄板焼の枠に収まらないユニークなメニューも発売しております。

ヘルシーなU.S.ビーフは、いま注目を集めています

今回の原料は厳選された牧草と高品質な穀物を基にゆったりと育てられた肉牛。日米政府で定められた輸出認証制度に沿い、ネブラスカ州とワシントン州の米国政府認証工場に精肉加工され、更にホテルオークラ東京のために最終加工されたジューシーでヘルシーなビーフです。
(米国食肉輸出連合会 シニアディレクター 原田 晋氏)

伝統のさざんかの味に新しい試みを交えて

今回ご提供するU.S.ビーフ ファミリー メニューは赤身肉のおいしさだけでなく、視覚的にもお楽しみいただけるように、様々な工夫がなされております。

前菜にお出しする「テキサスロール」は焼き手が目の前でソテーした赤身肉を新鮮なアボカド、レタス、トマトとともに柔らかいトルティーヤに包んだものをテリヤキソースでお召し上がり頂きます。

また本年2月から導入した「新鉄板会席」でもご好評をいただいている「卵とチーズのリゾット」は焼き手が目の前で調理、プティパンに入れてお出しいたします。鶏・アサリのベースのやわらかい風味がやさしくお食事をしめくります。

お食事には、パティシエ特製のプチデザートもお付けしたU.S.ビーフ ファミリー メニューは充実したコース料理として、ご家族向けとして、新たな商品展開を行う第一弾と位置づけております。

この機会に「さざんか」伝統のサービスに加え、新しい工夫を盛り込んだボリューム豊かなコースメニューをご堪能ください。

新メニュー「U.S.ビーフ ファミリー メニュー」の概要は、次の通りです。

【U.S.ビーフ ファミリー メニューの概要】

【名称】 U.S.ビーフ ファミリー ランチ 及び ディナー

【販売期間】 2009年5月2日(土)より販売開始(土日祝日限定)

【提供時間】 ランチ 11:30~14:30
ディナー 17:30~21:30

【会場】 ホテルオークラ東京 鉄板焼「さざんか」

【メニュー内容・料金】

➤ U.S.ビーフ ファミリー ランチ ¥5,775

ポテトサラダ、テキサスロール、具沢山の野菜スープ
季節の焼野菜

U.S.ビーフ サーロイン(100g)

卵とチーズのリゾット

プチデザートとアイスクリーム盛り合わせ

コーヒー

追加料金(¥1,575)でフィレ(100g)に変更が可能です

➤ U.S.ビーフ ファミリー ディナー ¥8,925

ポテトサラダ、テキサスロール、具沢山の野菜スープ、
貝柱・季節の焼野菜、

U.S.ビーフ フィレ(100g)またはU.S.ビーフ サーロイン(120g)

卵とチーズのリゾット

プチデザートとアイスクリーム盛り合わせ

コーヒー



鉄板焼「さざんか」

本件に関する「画像データ」をご用意しております（一部ご対応できない場合もございます）。
ご入用の際は、お手数ですが下記の問い合わせ先までご連絡ください。

報道関係の方からの問い合わせ先

ホテルオークラ東京 マーケティング部 広報 天野・鈴木

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL：03-3224-6731（直通）

一般の方からの問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL：03-3582-0111（代表）

ホテルオークラ東京 ホームページ

<http://www.hotelokura.co.jp/tokyo>

本プレスリリースは上記 URL からご覧いただけます。