

2009年3月

< 報道関係各位 >

## 素材の味を活かした、鉄板焼のニュースタイル 新メニュー「新鉄板会席」登場

～ 焼くだけではない鉄板焼の新たな魅力～

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京の、鉄板焼「さざんか」(本館11階)において2009年2月から、新メニュー「新鉄板会席」がメニューに加わりました。

鉄板焼「さざんか」は特選和牛をはじめ、新鮮な魚貝類や旬の野菜をお客様の目の前で焼き上げ、焼き手との会話と合わせ、鉄板焼ならではの持ち味を存分にお楽しみいただいております。

今回登場した「新鉄板会席」は、素材の味を大切にしながらも、鉄板で焼いた素材をさらにブイヤベースにするなどのもうひとつ工夫を凝らし、今まで味わったことのない鉄板焼の魅力でお客様から好評をいただいております。



< さざんか「新鉄板会席」 >

「新鉄板会席」は、一口サイズに切り分けられた魚介類を鉄板で軽く焼き色をつけてプティ・パンで仕立てた「新鮮魚介類のブイヤベース」や、鉄板で焼いた和牛と旬の野菜を特製フォンドボーで煮込んだ「ビーフシチュー さざんかスタイル」など、単に焼くだけではなく温める熱源としても鉄板を利用する、見た目にも楽しいコースとしております。これは、“鉄板焼のコースではちょっと重たい”、“いろいろなお料理をワインと楽しみたい”といったお客様からの要望にこたえて実現したものです。特に女性のお客様からは鉄板にプティ・パンを乗せそこで作られるお料理が新鮮に映り、焼き手との会話も弾むことからご満足をいただいております。「新鉄板会席」はコース 8 種(お料理 6 品、デザート、コーヒー)をご用意しております。新しい鉄板焼の魅力をお楽しみいただけるものと自負しております。

## 新鉄板会席

ホテルオークラ東京内の鉄板焼「さざんか」(本館11階)において、2009年2月から新メニューとして「新鉄板会席」がメニューに加わりました。「会席料理」とは本来宴席に供される料理のことで、混同されがちな「懐石料理」は茶を楽しむための料理、「会席料理」は酒を楽しむための料理と区別されています。

### 鉄板焼は焼き物だけではない

「さざんか」では、ホテルオークラ東京を代表する鉄板焼レストランとしてご好評いただいておりますが、今回メニューに加わった「新鉄板会席」は“ブイヤベース”“ビーフシチュー”など、今まで鉄板焼のメニューでは見ることのできなかったメニューを組み合わせました。これ以外にも“野菜のホイル焼”においては、通常の鉄板焼ですと旬の野菜を鉄板で焼き、お好みの調味料でいただくものが通例ですが、「新鉄板会席」では、焼き色をつけた野菜を凍らせた出汁と一緒にアルミホイルで包み、鉄板で蒸し焼きにします。こうすることにより、味が全体に染み渡ります。また、大きく膨らんだアルミホイルを開けたときに野菜と出汁の風味が湯気とともに漂い、見た目にも楽しく食欲をそそります。

### (新鉄板会席 メニュー)

さざんかサラダ ・ **新鮮魚介類のブイヤベース** ・ **ビーフシチューさざんかスタイル** ・ **野菜のホイル焼** ・ 和牛サーロイン(100g) ・ **卵とチーズのリゾット風** ・シェフおすすめデザート ・ コーヒー

会席メニューならではの**特徴品目**を網掛けで記しております。

### (新鉄板会席 料金)

お一人様 14,175 円(サービス料 別途)

### <鉄板焼「さざんか」>

【場 所】 本館 11 階 (03)3505-6071

【営業時間】 昼 11:30 ~ 14:30 夜 17:30 ~ 21:30

## ライト感覚あふれるモダンチャイニーズ「チャイニーズbuffet」が好評

鉄板焼「さざんか」と同フロアの「チャイニーズテーブル スターライト」では、週末と休日限定の「チャイニーズbuffet」を2月よりご提供しております。魚介や野菜をたっぷり使ったライト感覚あふれるモダンチャイニーズを、ランチ全29品、ディナー全33品ご用意。オープンキッチンで調理したお粥やつゆそばも、お好みに合わせてお楽しみいただけるようになりました。

同フロアの「さざんか」と同様、今後も幅広い層のお客様にご支持いただける商品を開発し提供してまいります。

### 〈チャイニーズbuffet〉

#### 【ランチ】

土・日・祝日限定 11:30～14:30

お一人様 大人 ¥3,675 お子様(4～12歳) ¥2,730

#### 【ディナー】

土・日・祝日限定 17:30～21:30

お一人様 大人 ¥6,300 お子様(4～12歳) ¥4,725

### <チャイニーズテーブル スターライト>

【場 所】 本館 11階 (03)3505-6075

【営業時間】 昼 11:30～14:30 (土日祝～15:30) 夜 17:30～21:30

#### 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 マーケティング部 広報 天野・中澤  
〒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)

#### 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からもご覧いただけます。