

ホテルオークラ福岡開業10周年 &  
FFCC フランス料理コンクール準優勝記念  
バロン オークラ ワインダイニング 特別ディナー好評開催中  
平成21年3月1日～31日

ホテルオークラ福岡（福岡市博多区、代表取締役社長 徳安 弘明）1F「バロン オークラ ワインダイニング」では、料理長を務める野原 敦（のほら あつし）のフランス料理コンテストでの準優勝と開業10周年を記念し特別ディナーを開催中です。また、開業年である1999年に生産されたビンテージワインを期間限定の特別料金にてご用意します。

今回のコンクール（平成20年11月開催：FFCC主催 第13回メートル・キュイジニエ・ド・フランス ジャン・シリンジャー杯）では、「伝統の継承と革新」をテーマに、全国の総数189名の料理人が実力を競い合いました。テーマ食材であるフランス産鶉、フォアグラ・リンゴ・メドックワインを使い、野原は惜しくも優勝は逃したものの、準優勝とメドック賞をダブル受賞しました。

今回の特別ディナーでは、岩手県産のホロホロ鳥を使い受賞料理をアレンジします。ホロホロ鳥は、低カロリーでありながら良質のたんぱく質とコラーゲンを豊富に含んでおり、鶉とくらべジューシーな肉質が特徴です。コクのある味わいをぜひご堪能ください。

シェフ野原のスペシャルリテ  
極上のひと皿と1999ビンテージフェア  
お1人様 10,500円（サービス料別）

一口のお楽しみ 小さなオードブル  
サヨリとグリーンアスパラガス、カラスミとキャビアをちりばめて  
カリフラワーのヴルーテとビゴール生ハムのクロッカ  
カダイフをまとった桜鯛 バスク風ピペラード、ソース・ヴィエルジュ  
岩手県産ホロホロ鳥のフォアグラのサンド  
リンゴとビーツのコンフィチュール、メドック産赤ワインソース  
デザートワゴンよりお好みで  
有機コーヒーまたは紅茶  
小菓子

1999 Château Duthil	10,500円
1999 Dom Pérignon	23,100円
1999 Château Montrose	23,100円
1999 Chambertin/Frederic Esmonin	45,150円 他 (サービス料別)



期間：平成21年3月1日～31日  
17：30～21：30  
(土日祝17：00～)  
場所：1F バロン オークラ ワインダイニング



野原 敦（のほら あつし）

バロン オークラ ワインダイニング 料理長

1965年 福岡県生まれ。高校卒業後調理の道へ。ホテルやフランス料理店にて修行を積み、1999年ホテルオークラ福岡入社。総料理長渡邊芳一の右腕として5年間宴会調理を担当。2004年コンチネンタルレストラン（現 バロン オークラ ワインダイニング）の料理長に就任。

このリリースに関するお問い合わせ

ホテルオークラ福岡

経営企画室 経営企画2課 木村・松尾

TEL：092(262)1883 / FAX：092(262)3634

URL：[www.fuk.hotelokura.co.jp](http://www.fuk.hotelokura.co.jp)



ホテルオークラ福岡は、  
2009年3月に  
開業10周年を迎えました。