

# News Release

2010年1月

バロン オークラ ワインダイニング 新メニュー登場  
プレミアムプレートとソムリエ厳選グラスシャンパン  
平成22年1月4日(月)～平成22年3月31日(水)  
平日限定 17:30～21:30

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 ワインダイニングに、新メニュー プレミアムプレート "Baroness(バロネス)" が登場しました。

その日の最高の食材を使い、シェフの湧き出るイマジネーションでコーディネートされた5品がプレートを彩ります。

【期 間】 平成22年1月4日～3月31日(平日限定)

ディナータイム 17:30～21:30

【料 金】 1名様 5,000円(サービス料込み)

【レストラン】 1F バロン オークラ ワインダイニング

【メニュー】 **Baroness～バロネス**

カラフルな冷製オードブル2種

キュートな温製オードブル

アーティスティックな魚料理

ドレスアップした肉料理

ソムリエおすすめの輝くグラスシャンパン



Baroness バロネスは "男爵夫人" の意味で、華やかであったであろう住まいや衣装、暮らしなどを1皿に表現しました。



*Baron Okura*  
Wine Dining & Bar

TEL.092-262-1145

躍動感あふれるオープンキッチンで作り上げられるのは、本格的なフランス料理。アラカルトや旬の食材をふんだんに使ったコース料理など、多彩なメニューをご堪能いただけます。

セラーに取り揃えられたソムリエ厳選の500種1200本のワイン中から、お気に入りの1本をお選びください。

料理は、2008年11月FFFC(フランス料理文化センター)主催のフランス料理コンテストで準優勝&メドック賞を受賞した料理長 野原 敦が担当。美しい芸術作品のような料理をお楽しみください。

11:30～14:30 / 17:30～21:30 (土・日・祝日 17:00～)

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・柴田  
TEL: 092(262)1883 / FAX: 092(262)3634  
URL <http://www.fuk.hoteokura.co.jp>

*Hotel Okura*  
FUKUOKA