



金曜日限定のプレミアムディナー登場
『世界三大食材と最高のシャンパーニュ』
 1F バロン オークラ ワインダイニング
 平成 22 年 8 月 20 日 (金) ~ 9 月 24 日 (金)

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、最高級のシャンパン「ドンペリニヨン」が付いたフルコースディナーを 6 日間限定の特別料金でご用意します。



金曜日限定で登場するメニューは、世界の三大食材であるキャビア・トリュフ・フォアグラを贅沢に使った特別フルコースディナーです。最高級のシャンパン“ドンペリニヨン”とともにご堪能ください。

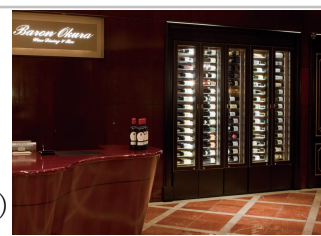
Menu

一口のお愉しみ 小さなオードブル
 本日の鮮魚のマリネ キャビア飾り オーガニックサラダ添え
 本日のおすすめスープ
 市場直送とれたてのお魚料理
 仔牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのコンビネーション
 “ロッシーニ”スタイル
 本日のデザート
 有機コーヒー または 紅茶
 小菓子

日時 : 2010 年 8 月 20 日・27 日、9 月 3 日・10 日・17 日・24 日
 金曜日限定 (17:30~21:30) *前日までに要予約
 料金 : 1 名様 特別料金 6,300 円 (サービス料別)
 場所 : 1F バロン オークラ ワインダイニング TEL.092 (262) 1145
 特典 : ドンペリニヨン 1 名様につき 1 杯サービス

本格的なフランス料理と、ソムリエ厳選の 500 種 1200 本のワインが楽しめるダイニングです。コース料理のほか、旬の食材を使ったシェフ特製のアラカルトも多数ご用意しております。

Baron Okura 営業時間 11:30~14:30
 Wine Dining & Bar 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.hotelokura.co.jp>

Hotel Okura
 FUKUOKA