



九州新幹線全線開業記念  
ホテルオークラ福岡 鹿児島フェア開催  
2011.2/1(水)～3/10(木)

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)では、3月の九州新幹線全線開業を目前にし、ますます盛り上がる鹿児島県の食材をふんだんに使ったレストランフェアを開催します。

鹿児島の豊かな食材、かごしま黒豚・鹿児島黒牛・ブリ・キビナゴなどを使い、和・洋・中の7つのレストラン&バーでオリジナルメニューをご用意します。オークラ ブラッスリーには鹿児島のシンボル「桜島」と新幹線の模型を飾り、ご家族やお仲間とのにぎやかなお食事を盛り上げます。この機会に、鹿児島の海や山の幸をご堪能ください。

オークラ ブラッスリー→  
(ブッフェイメージ)



《鹿児島フェア概要》

開催期間：平成22年2月1日(火)～3月10日(木)

開催場所・内容：

レストラン	メニュー内容	料金
和食堂 山里	鹿児島ランチ(黒豚トンカツ御膳 他)	1名様 2,625円
鉄板焼 さざんか	ランチ	1名様 2,625円
	ディナー(鹿児島黒毛和牛 他)	1名様 10,500円
カフェテラス カメラア	鹿児島ランチコース かごしま黒豚のロースト、そら豆のリゾット 他	1名様 2,500円～*
バロン オークラ	ランチ	1名様 5,775円
ワインダイニング	ディナーコース(鹿児島黒牛や石鯛 他)	1名様 10,500円
バロン オークラ バー	鹿児島カクテル 芋モヒート(芋焼酎とカボスを使ったカクテル)	1,365円
中国料理 桃花林	アラカルト(ヒメアマエビの漁村風炒め 他)	1,260円
オークラ ブラッスリー	ディナーブッフェ カツオのタタキやかごしま黒豚の角煮など 約80種もの料理	1名様 3,800円*

後援：鹿児島県、南国鹿児島物産と観光展実行委員会

\*印以外の料金には、別途10%のサービス料を加算させていただきます。

《イベント》

日程	内容	その他
3/15(火) 19:00開宴 4F 平安の間	<b>Gala Dinner</b> ～ガラディナー 「今宵、九州の味がフランス料理になる」 鹿児島 城山観光ホテル 洋食統括調理長 保科正己氏と ホテルオークラ福岡総料理長渡邊芳一が、九州の食材を 生かした一夜限定の至極のディナーをご用意します。	お一人様 19,000円 (フランス料理・飲物・ 税、サービス料込み)

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

Hotel Okura  
FUKUOKA