

バロン オークラ ワインダイニング  
フランス料理を気軽に楽しむ  
お箸で食べるフレンチ 登場

2011年3月11日(金)～4月30日(土)

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、3月11日より新メニュー「お箸で食べるフレンチ」をご提供します。

ついに九州新幹線が全線開通し、関西圏や九州各地からのお客様やご年配の方にも気軽にフランス料理を楽しんでいただくため、お箸で召し上がっていただける特別コースをご用意しました。

抹茶をイメージした魚料理のソースや、和食器に盛り付けたお料理など、ひとあじ違うフランス料理をご堪能いただけます。

4月末までの限定メニューとして、特別料金にてご用意します。

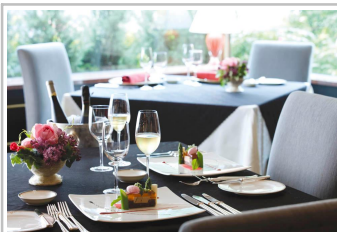
【お箸で食べるフレンチ】

期間 : 3月11日(金)～4月30日(土)  
ランチ 11:30～14:30  
ディナー 17:30～21:30(土・日・祝日 17:00～)  
場所 : 1F バロン オークラ ワインダイニング  
料金 : ランチ 1名様 3,000円  
ディナー 1名様 5,800円 \*サービス料込み

Menu

ノルウェーサーモンのコンフィ フレンチキャビアと金箔の装い  
糸島二丈黒米の手鞠寿司スタイル  
プチトマト 蟹肉詰め 賽の目野菜とポン酢ジュレ 梅酢風味のピクルス  
甘鯛と燕のムース 百合根とトリュフ飾り 菊菜のスープ仕立て \*1  
鹿児島黒毛和牛フィレ肉の網焼き 京都山利味噌のパテグラタン  
春野菜の付け合わせ  
桜香るモンブランに焙じ茶のアイスクリームを添えて  
香り高い有機栽培コーヒー

\*1:ランチは魚料理が本日のスープになります。



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。

営業時間 11:30～14:30  
17:30～21:30(土・日・祝日 17:00～)

バロン オークラ ワインダイニング  
*Baron Okura*  
Wine Dining & Bar

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