

NEWS RELEASE

2016年1月吉日

報道関係各位

ANAクラウンプラザホテル岡山  
〒700-0024 岡山市北区駅元町15番1号  
086-898-1111(代)

## ANA クラウンプラザホテル岡山 “新見フェア”を開催

ANA クラウンプラザホテル岡山(岡山市駅元町15-1、総支配人 松宮 郷)は、  
1月15日(金)～2月29日(月)の間、20F 和食ダイニング「厨 洵 クリヤ セン」にて、  
『新見フェア』を開催します。

### ○岡山県新見市

豊かな自然に囲まれた岡山県新見市。

岡山県新見市は高梁川源流に位置しており、きれいな水にも恵まれています。

知る人ぞ知る、希少な「千屋牛」をはじめこの環境で育まれた様々な特産品があります。

新見市が誇るワイン「TETTA」や日本酒「三光正宗」と一緒に、

地元食材を使った和食と鉄板焼きで、“美味しい新見”をご堪能いただけます。



●20F 和食ダイニング「廚 洵 クリヤ セン」  
～新見フェア～ 1/15(金)～2/29(金)

■千屋牛まぶし御膳 4,600円

販売期間：1月15日(金)～2月29日(月)

千屋牛を贅沢にまぶした御膳は、はじめはそのまま  
次に薬味やおだしをかけてと、味の変化をつけてお召し上がりいただけます。

[箸付] 法蓮草と椎茸のお浸し

きんぴら牛蒡

白小豆の煮豆

[造り] 鮮魚二種盛り あしらい一式

[サラダ] 彩りサラダ

[食事] 千屋牛まぶし 白髪葱 牛和風茶漬け出汁  
薬味(摺り黒胡麻・三つ葉・黄にら・  
山葵・柚子胡椒・刻み海苔)

香の物 赤だし

[小菓子] 本日のデザート



イメージ写真

■会席コース 6,800円

販売期間：1月15日(金)～2月29日(月)

A級グルメであるキャビアや県産の猪肉をお楽しみいただけ、  
もちろん千屋牛を使ったお料理をもご堪能いただけます。

[箸肴] 里芋のムース 新見キャビア添え

芹と藻貝の黒胡麻和え 鯖寿司

蝦蛄の千枚蕪包み松葉

丸十 TETTA ワイン煮

[造り] 鮮魚三種盛り あしらい一式

[煮物代り] 新見山賊鍋 田舎味噌仕立て

猪肉 森林鶏 椎茸 春菊

黄蕓 大根 牛蒡 人参

[強肴] 千屋牛と長芋の東寺巻 フォンドボソース

ズッキーニ 赤パプリカ 茄子 クレソン

[揚物] 蝶鮫の唐揚げ 青唐 ポン酢 [食事] 鮪の高菜巻茶漬け 白髪葱 香の物

[小菓子] 本日のデザート



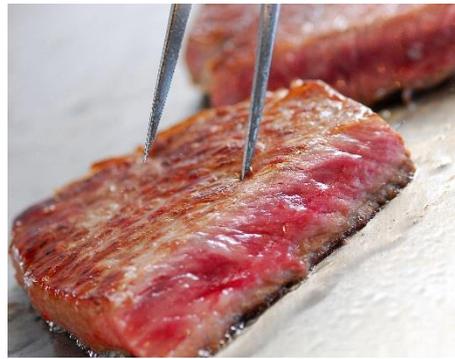
イメージ写真

■鉄板焼コース 12,000円

販売期間：1月15日(金)～2月29日(月)

知る人ぞ知る希少な千屋牛を、  
鉄板焼きのライブ感を味わいながらお楽しみいただけます。

- [前菜] 季節の前菜盛り合わせ
- [中皿] 和牛と鯛の炙り寿司
- [サラダ] フリルレタス トレビス ミニトマト  
カリフラワー ブロッコリー 白木耳  
菜の花 アンディーブ ツリーケール
- [お口直し] 柚子のジュレ
- [肉料理] 千屋牛のステーキ 焼き野菜  
山葵 三種ソース 塩
- [食事] 色御飯 香の物 赤出汁
- [甘味] 本日のデザート



イメージ写真

～新見が誇るお酒～

お料理と一緒に新見市のお酒も合わせてお楽しみください。

岡山県北のフランスの銘醸地に似た石灰岩土壌という  
ぶどう栽培に恵まれた土地で生まれたワイン「TETTA」  
「晴れの国 岡山」の日照時間の長さを活かした  
新見市が誇るワイン。



ワイン「TETTA」

酒米の最高品種のひとつである「山田錦」や岡山原産の「雄町」を  
中心に使用している新見市が自信をもって出す日本酒「三光正宗」  
一級河川の高梁川の神代川の美しい水を使用している  
技と米と水にこだわり抜いた日本酒。



三光正宗



内海料理長

1967年3月17日、岡山県倉敷市に生まれる。実家が寿司店を営んでおり、寿司職人であった父の背中を見て、自然と料理の道を進むことを決意する。15歳の時、大阪の割烹料理店で修業をはじめ、和食を学ぶ。6年間の修業の後、他の和食料理店へと移り、さらに腕を磨く。26歳で自身の店を持った後、【第一岡山ホテル】の料理長へ就任。【岡山全日空ホテル】の開業とともに、和食部門の料理長となり、ANAクラウンプラザホテル岡山の料理長として、繊細で美しい和食を作り出している。

#### **ANAクラウンプラザホテル岡山について**

ANAクラウンプラザホテル岡山は、JR岡山駅と連結橋で直結した便利なロケーションに立地し、ビジネスのほか、岡山の名所である後樂園や岡山城へのアクセスもよくレジャーの拠点として最適です。スタイリッシュで現代的な設備と、良質なサービスを提供します。館内レストランのカジュアルダイニング「ウルバーノ」や和食ダイニング 厨 洵 KURIYA SEN では岡山の地産地消を推進し、マスカット・オブ・アレキサンドリアや清水白桃などの特産品を使った季節限定メニューを提供しています。

URL: [www.anacpokayama.com](http://www.anacpokayama.com)

#### **ANAクラウンプラザホテルについて**

ANAクラウンプラザホテルは、IHG・ANA・ホテルズグループジャパンが運営する、ANAホテルとクラウンプラザの共同ブランドホテルとして、現在、日本全国18都市で、合計約5,000室を展開し、今後もさらに日本各地にネットワークが広がる予定です。2014年のANAクラウンプラザホテル稚内、ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイに続いて、2015年9月1日にANAクラウンプラザホテル岡山が誕生しました。ANAクラウンプラザホテルでは、日本でのブランド構築にあたり2,000名の消費者調査を実施するなど、消費者ニーズをタイムリーに把握し、サービスに反映させることを心がけている、お客様を大切にするホテルブランドです。また今後は、ウェディングや宴会等を含むイベント全般を強化し、MICE (Meeting, Incentive, Conference, and Event) 市場等の新たな市場ニーズに対してより充実したサービスを提供してまいります。クラウンプラザホテルズ&リゾーツは、世界有数のホテルグループであるインターコンチネンタルホテルズグループが運営する高級ホテルブランドの1つです。会議と宿泊を合わせた、ビジネスとレジャー両方の利用目的に適したハイレベルの快適さや施設、サービスを兼ね備えています。世界約60カ国以上で401ホテルが運営され、さらに89ホテルが開業準備中です。

URL: [www.anacrowneplaza.com](http://www.anacrowneplaza.com)

ANAクラウンプラザホテル岡山

セールス&マーケティング 金沢 革一

Tel: 086 898 2275 Fax: 086 898 1200

[Kakuichi.kanazawa@anacpokayama.com](mailto:Kakuichi.kanazawa@anacpokayama.com)