

2016年3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 “美作国フェア”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、4月1日(金)～5月31日(火)の間、1F カジュアルダイニング ウルバーノと、20F 和食ダイニング 厨 游「クリヤ セン」にて、『美作国フェア』を開催します。

—美作国フェア—

○1F カジュアルダイニング ウルバーノ 4/1～5/31

- ・セレクトランチ ONE'S PLUS 美作国フェア 2,000円 (Lunch)
- ・美作国 農産地消コース 5,800円 (Dinner)

○20F 厨 游「クリヤ セン」 4/16～5/31

- ・美作国ステーキランチ 3,400円 (Lunch)
- ・美作国御膳 3,400円 (Lunch)
- ・酒味酒肴 美作国コース 6,000円 (Dinner)

美作国(みまさかのくに)

岡山県北に位置し、美しい山々や清流を有する美作国。山や川の幸をはじめ、大自然の中で育まれた「なぎビーフ」、蒜山高原の「ジャージー牛乳」「蒜山蕎麦」など、多くの特産品や旬の食材が名を連ねます。



※赤字表記のものが美作国の食材です。

○1F カジュアルダイニング ウルバーノ 4/1~5/31

—LUNCH—

セレクトランチ ONE'S PLUS 美作国フェア 2,000 円

美作国の美味しさがギュッと詰まったセレクトランチ。

【特別前菜】 鶏腿肉のコンフィ

作州黒豆のパンケーキ添え

黒々きなこのソース

【メイン】 奈義ポークのカツレツ

真庭味噌を使ったソース

【ビュッフェ】



イメージ写真



イメージ写真

—DINNER—

美作国 農産地消コース 5,800 円

メインのなぎポークやうど、ふきなどの山菜、黒豆、蒜山のカチョカバロ、こだわり凝縮のディナー。

【アミューズ】 鹿タンハムとマリネ野菜添え

作州黒豆のミア(チーズ入り)

湯原湯けむり地鶏ポッシュ エピスの香り

【前菜】 奈義ポークと猪と鹿のパドカンパーニュ

津山干し肉のジャージーミルクリゾット

【魚料理】 右手のマスポアレ 山菜のブレゼ

【肉料理】 奈義ビーフロティ 蒜山ハーブのソース

【デザート】 おすすめデザート/パン/バター/コーヒー

○20F 和食ダイニング 厨 洵「クリヤ セン」 4/16~5/31

—LUNCH—

美作国ステーキランチ 3,400 円
なぎビーフを鉄板焼でたっぷり。



イメージ写真

前菜： 春野菜と鯖のタルタル サラダ仕立て
空豆のムースを添えて
温物： 金美人参の豆乳ポタージュ
サラダ：クレソンと独活のサラダ
肉料理：奈義ビーフのステーキ 焼野菜
ポン酢 にんにく醤油 藻塩
食事： 色御飯 香の物 赤だし
水菓子：本日のデザート

—DINNER—

酒味酒肴 美作国コース 6,000 円



イメージ写真

美作国御膳 3,400 円

山菜、黒豆、川女魚、黒豚、蒜山蕎麦など
美作国の旬が詰まった贅沢御膳。

口取り：ジャージー牛乳豆腐 作州黒豆添え

アスパラとベーコンの絹揚げ

揚げ丸十の震和え 伽羅苳新薯

美咲町玉子の黄韭玉× 蚕豆

森林鶏の鏡野町蜂蜜焼 酢×鱈寿司

翡翠茄子胡麻味噌揚げ

黒豆カステラと海老の松葉刺し

ブロッコリーチーズ焼 酢取茗荷

造り： 鮮魚二種盛り あしらい一式

煮物： 黒豚の角煮 パプリカ 豌豆 里芋餡

揚げ物： 車海老山菜養老揚げ 穴子東寺揚げ 青唐

凌ぎ： 川女魚蕎麦 かもじ葱 青身

食事： 色御飯 香の物 赤だし

水菓子：果物盛り



イメージ写真

川女魚の姿揚げや奈義牛の野菜包み焼など、
贅沢に仕立てた美作国の美味づくし会席

箸肴： 春菊と黄韭のお浸し 鶏肝松風

蓮芋と鱈の梅肉ジュレ掛け

海老と落の松葉刺し 酢取茗荷

造り： 鮮魚盛り合せ あしらい一式

煮物： 穴子砧作州煮 車海老 里芋 黒豆 蚕豆

焼物： 奈義牛の野菜包み焼き

翡翠茄子オイル焼 アスパラ 馬鈴薯 クレソン

揚げ物： 川女魚の姿揚げ こごみ 赤万願寺

蒸物： 下平目の蒜山蒸し 青身 葛餡

食事： 鯛と鯖のとろろ小井 香の物 赤だし

水菓子：果物盛り

□季節商品

○1F カジュアルダイニング ウルバーノ

*フルーツパフェの街 おかやま

「イチゴのフルーツパフェ」 1,100円 【3/1~5/31】

岡山県笠岡市の西村いちご農園の朝摘み苺をふんだんに使ったフルーツパフェ。ホテルパティシエが可愛く繊細に創り上げたパフェはまるで苺のアートです。



3/1~4/15



4/16~5/31

○20F 和食ダイニング 厨 肴「クリヤ セン」

*春の日本酒 利き酒フェア 900円 【3/1~5/31】

岡山ならではの花見酒・出来立ての新酒を中心に、春の和食料理に合うものを厳選してご用意しております。7種類の中から3種類をお選びいただけます。(単品価格 800円のを三種類ご提供)



イメージ写真

○20F スカイバー&ラウンジ 肴「セン」

*オリジナルカクテル

【3/1~4/30】

- ①スプリンググリーン 1,500円
- ②クララ 1,500円
- ③たっぷり苺のフローズンカクテル 1,500円



イメージ写真

【5/1~6/30】

- ①グリングリン 1,500円
- ②青葉もみじ 1,500円
- ③たっぷりメロンのフローズンカクテル 2,000円



イメージ写真

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

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

ANA クラウンプラザホテル岡山

マーケティング 西本 誠

Tel: 086 898 2275 Fax: 086 898 1200

makoto.nishimoto@anacpokayama.com