

料理長たちが絶対の自信を持ってお届けする  
 ホテルオークラ福岡「絶対の一品」を発表  
 館内レストラン・バー・ショップ 8店舗にて提供

ホテルオークラ福岡（福岡市博多区 代表取締役社長 杉山 良太）では、料理長たちが生涯を代表する一品として選んだ、“これぞ、ホテルオークラ福岡の料理”というメニュー全 11 品をご用意しました。

今回発表した「絶対の一品」のラインアップは、長年にわたりオークラの料理として代々受け継がれてきたものや、1999 年のホテルオークラ福岡開業以降、新たに福岡の地でできあがったオリジナルメニューを含めた全 11 品です。磨き続けている技術と守ってきた伝統のレシピが結集した数々を、ぜひ味わってほしいという料理長たちの熱意とともに、あらためて皆さまにお届けいたします。各メニューは提供レストランにて通年ご用意しております。（一部要予約）

#### フレンチトースト 1,900 円

48 時間かけて丁寧に仕上げた、手間ひまかけた味わい。澄ましバターの豊かな香りと、しっとりふわふわの食感が広がる一品はリピーター多数。

#### ウィナーシュニッツェル 4,000 円

カリッと香ばしい衣と肉の旨味が堪能できる、迫力満点の仔牛肉のカツレツ。サクッと軽やかな味わいで、ホテル醸造のクラフトビールとの相性も抜群。

【提供】1F ラウンジ&バー ハカタガワ・1F オールデイダイニング カメリア



#### シグネチャーカクテル ハカタガワ 1,800 円

店内のインテリアとリンクする真っ赤なカクテル。ウイスキーといちごの甘み、クランベリーの酸味が見事に調和。グラスにあしらったシュガーと金箔が華やかさを添える一杯。

【提供】1F ラウンジ&バー ハカタガワ

#### ビーフストロガノフ 3,200 円

香り豊かなソースと牛フィレ肉の旨みが堪能できる開業から変わらず愛され続けているメニュー。

【提供】1F オールデイダイニング カメリア



#### かに卵入りふかひれスープ 3,300 円

目にも鮮やかなスープは 8 時間かけて煮込んだ中華スープの極致・上湯。タラバガニ、ズワイガニの濃厚な旨みに、ふかひれの滑らかな食感が際立つ一品。オークラ創業からの絶対的エース。

【提供】B1F 中国料理 桃花林

#### 九州産和牛フィレ肉の塩釜包み焼き香草風味 黒トリュフ香るペリグーソース

※シグナチャーコース（1 名様 38,000 円）に含む

塩釜に包んで焼き上げるからこそその自然な塩味と、香草が引き立てる九州産和牛フィレ肉の旨み。オークラフレンチの真髄に触れる一皿。お客様のテーブルで塩釜を割る演出も見せ場の一つ。

【提供】B1F フレンチレストラン ル・シャンドール

**マルゲリータ ブファエーラ 20 cm 2,300 円、30 cm 2,900 円**

自家醸造ビール酵母で仕込んだ生地をピザ窯で香ばしく焼き上げる。トマトの酸味、イタリア産モッツァレラブファエーラのコクが際立つ特別なマルゲリータ。

**「博多ドラフト」アルス 1 パイント (473ml) 1,200 円**

ホテル館内の醸造所で造る、鮮度抜群のクラフトビール。澄んだ黄金色の輝きと、料理に合う、すっきりと飲みやすい味わいが魅力のクラフトビール。ブラウワーも最初一杯に推す一杯。

【提供】B1F ビアレストラン オークラブルワリー

※「博多ドラフト」は館内全てのレストラン・バーにてお楽しみいただけます。

**鯛かぶと煮 3,500 円**

福岡産の天然真鯛のかぶとだけを使用。しっかりとした食べ応えのホホ肉や、脂ののったかまなど、新鮮な素材ならではの食感と旨みが凝縮。火入れ加減など職人の技が光る一品。

【提供】2F 和食堂 山里

**薄切りロース 1 人前 3,200 円 (写真は 2 人前)**

薄切りにした九州産黒毛和牛のサーロインに大葉と白髪ネギを巻き込んで、絶妙な焼き加減でお客様の目の前で仕上げる一品。

【提供】2F 鉄板焼 さざんか



**レモンパイ 600 円 ※テイクアウト商品 (消費税 8% 込み)**

酸味、甘み、食感、香り、その全てを計算したクラシックレシピから生まれる確かな美味しさ。自家製レモンクリームとさっくり香ばしいパイ生地のバランスがおすすめ。

【提供】1F ペストリーブティック

※メニューは全て通年提供 (一部要予約) ※料金は、サービス料・消費税込み

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約課 TEL.092-262-1176 (10:00~18:00)



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 社長室 企画広報課 石村・白尾・木村  
TEL : 092(262)1883 Email:planning@fuk.hotelokura.co.jp

Hotel Okura  
FUKUOKA

〒812-0027 福岡市博多区下川端町 3-2 TEL.092-262-1111 URL www.fuk.hotelokura.co.jp