

Press Release

2021年11月22日

オークラアクトシティホテル浜松
お一人様1個以上のクラウンメロンを使ったフランス料理フルコース
「“静岡クラウンメロン”栽培開始100周年 特別ディナー」
2021年12月8日(水)開催

オークラアクトシティホテル浜松（静岡県浜松市中区板屋町111-2：総支配人 杉山 良太）は、今年栽培開始100周年を迎えた“静岡クラウンメロン”を使ったフランス料理のフルコースが味わえる特別ディナーを、2021年12月8日（水）に開催いたします。

“静岡クラウンメロン”は1921年（大正10年）、現在の静岡県袋井市堀越で温室栽培が始まったといわれています。1本の木に3個の実をつけ、その中から一番良い実ひとつだけを厳選し育てていきます。すべての栄養をひとつのメロンに集中させることで美味しいメロンができ、果物の王様といわれるマスクメロンの中でも最高の名を冠せられているクラウンメロンが出来上がります。

クラウンメロンは地元・遠州が誇る名産品です。栽培開始100周年という節目にさらに多くの方にクラウンメロンの魅力を伝える方法はないかと考え、全品にクラウンメロンを使ったほかでは味わえないフランス料理のフルコースを提供することといたします。

コース料理は全7品。最初に提供するアミューズからオードブル・スープ・魚料理・肉料理・デザートまで、全ての料理にクラウンメロンを使用いたします。コース料理全体を通して、お一人様につき1個以上のクラウンメロンを使用しております。とろけるような食感やジューシーな甘さとフランス料理とのマリアージュをお愉しみください。

◆ディナー概要◆

開催日時 : 2021年12月8日（水）19：00～（受付18：30～）
会場 : スカイレストラン パガニーニ（オークラアクトシティホテル浜松 30階）
料金 : お一人様 20,000円（消費税・サービス料を含みます）
ご予約・お問合せ : オークラアクトシティホテル浜松 予約センター
TEL 053-458-1233（9：00～20：00）



<メニュー>

- ・メロンとクリームチーズ、キャビアのプチシュー
- ・2種類のフォアグラとメロンのコンポート
- ・メロンのスープと紅茶風味のコンソメジュレ
- ・オマール海老とヒラメのクレープ包み
甲殻類のソースとメロンのサバイヨン
- ・お口直しのグラニテ
- ・遠州夢咲牛フィレ肉のポワレと自然薯のロースト
メロンとココナツのレッドカレーソース
- ・メロンのテリーヌ



メロンとクリームチーズ、キャビアのプチシュー



2種類のフォアグラとメロンのコンポート



メロンのスープと紅茶風味のコンソメジュレ



オマール海老とヒラメのクレープ包み
甲殻類のソースとメロンのサバイヨン



お口直しのグラニテ



遠州夢咲牛フィレ肉のポワレと自然薯のロースト
メロンとココナツのレッドカレーソース



メロンのテリーヌ

◇スカイレストラン パガニーニ◇

地上 130m 30階に位置するレストラン。高層階からの素晴らしい眺望の中で、本格的なフランス料理をお楽しみいただけます。

通常営業時間 : 土・日・祝日のみ営業 17:30~19:30 (L.O) ※2021年11月現在



◇オークラアクトシティホテル浜松について◇

JR 浜松駅前のアクトタワー内にある 45階建て高層ホテルです。

32階から44階の客室からは、北側の客室からは南アルプスの山並み・南側の客室からは広大な遠州灘の眺望がお楽しみいただけます。

また音楽の都(まち)にちなみ、ロビー中央には黄金色に輝くトランペット型の円柱やエレベータの扉の音符の模様など、ホテルの各所に楽器や音楽のモチーフが施されています。

所在地 : 〒430-7733 静岡県浜松市中区板屋町 111-2

TEL : 053-459-0111(代表)

アクセス : ・JR 東海道新幹線 浜松駅東口から「動く歩道」で直結、
徒歩3分

・車の場合 東名高速道路 浜松 IC・浜松西 IC より約20分



----- この件に関するお問い合わせ先 -----

オークラアクトシティホテル浜松
販売促進部 寺本尚史、伴野祐実、坂口華厘
〒430-7733 静岡県浜松市中区板屋町 111-2
Tel. 053-459-0742 Fax. 053-459-0752