

News Release

オークラアクトシティホテル浜松
平成 28 年 03 月 31 日

若手女性調理人が考案した特別料理
“女性のための「健美御膳」”販売！！
(オークラアクトシティホテル浜松 和食堂「山里」)

オークラアクトシティホテル浜松（総支配人 原田肇）では、2016年4月1日より女性若手調理人が作る、健康と美を意識したランチ「春の健美御膳」を、31階 和食堂「山里」にて販売いたします。

和食堂「山里」の女性調理人 ^{きかしたれいこ}坂下麗子による、今話題のスーパーフードを和食に取り入れた新商品を開発したいという提案から、総料理長 新井明の協力を得て、今回実現しました。

例えば先付の「鯛白子豆腐」には、食物繊維や鉄分、カルシウムなどたくさんの栄養素が含まれている“クコの実”や“チアシード”を添えており、旬の「鯛のお造り」は、美容と健康に欠かすことのできないα-リノレン酸・リグナン・食物繊維という代表的な3つの成分を含む^{あまにゆ}“亜麻仁油”を使ったドレッシングでお召し上がりいただきます。また焼物の鱈は、ビタミンEを多く含む

“アボカドオイル”を使い香味焼でご用意し、旬の新生姜御飯には、たんぱく質やカルシウム、鉄分、食物繊維が豊富な“キヌア”を加えています。

春の食材を活かしつつ、“パワーフード”と呼ばれる素材を加えた「春の健美御膳」。

女性の目線から作り上げた、健康と美を意識した山里の春限定のランチを、この機会にぜひご賞味ください。



調理人 坂下麗子



春の健美御膳

◆「春の健美御膳」

場 所 : オークラアクトシティホテル浜松 和食堂「山 里」(31階)

価 格 : 2,500円(税金・サービス料含む)

販売期間 : 2016年4月1日(金)～4月30日(土)

※5月以降についても、季節に応じた食材を使用した特別メニューをご用意いたします。

販売時間 : ランチタイム限定 11:30～14:00(土・日・祝は～14:30)

献 立 : 先 付 鯛白子豆腐 クコの実 チアシード
お造り 鯛のお造り 山菜 亜麻仁油入りドレッシング 芽物彩々
蓋 物 黒豚 筍 桜海老 菜の花の柳川 マカ
焼 物 鱈香味焼 アボカドオイル 野菜彩々
お食事 キヌア入り新生姜御飯 香の物 味噌椀
お食後 山里特製デザート

ご 予 約 : TEL 053-458-1233(レストラン予約受付 9:00～20:00)

----- 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 企画広報課 寺本 または 辻
〒430-7733 静岡県浜松市中区板屋町111-2
Tel. 053-459-0742 Fax. 053-459-0752