

News Release

オークラアクトシティホテル浜松
平成 28 年 06 月 22 日

料理研究家 喜田芳子先生 監修
“井伊直虎 会席” 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7月1日より「井伊直虎会席」を、31階 和食堂「山里」にて販売いたします。

この「井伊直虎 会席」は、浜松が舞台となり 2017年より放送される NHK 大河ドラマ「おんな城主 直虎」に向けての弊ホテル独自のプロモーションとして、料理研究家 喜田芳子先生に監修いただき、山里料理長 藤井秀典が開発いたしました。井伊家の拠点 浜松 引佐地区の食材をふんだんに使い、井伊直虎が生きた時代に思いを馳せて献立を作った特別会席です。

例えば、お造りは「遠州灘の魚介盛り合わせ」、強肴（肉皿）には引佐地区で飼育されている「竜神豚と峯野牛の蒸し焼き」を「浜納豆」を使ったソースで仕上げています。また、お食事には舞阪産「しらす」と、浜名湖産「あおさ」を使用しています。焼物の「かます胡麻焼き 赤蒟蒻巻き」は、赤蒟蒻で井伊家の軍装“赤備え”を模し、蒸物の「鰻と蓮根餅の重ね 雑穀あん」では、井伊家の家紋でもある“井”の文字をその時代に食されていたと思われる蓮根を使った蓮根餅で型取っています。引佐地区をはじめ遠州地方の特産物を存分に使い、井伊家を救った女城主井伊直虎のしなやかで且つ力強いイメージを料理で表したこの時期だけの「井伊直虎 会席」を、是非ご賞味ください。

（尚、メニュー内容は、季節ごとに変わります。）



山里料理長 藤井秀典



料理研究家 喜田芳子先生



井伊直虎 会席

◆「井伊直虎 会席」

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 : 8,000円(税金・サービス料含む)

販 売 : 2016年7月1日(金)より

※8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 : ディナータイム 17:30~21:00

献 立 : < 7月のメニュー例 >

前 菜 季節の前菜盛り合わせ

小吸物 冷やし枝豆すり流し 順才 青味 柚子

お造り 遠州灘の旬の魚介盛り合わせ 鮎の茶洗い 蓼醤油 芽物彩々

焼 物 かます胡麻焼き 赤蒟蒻巻き 焼き遠州野菜 はじかみ

凌 ぎ 冷やし茶そば つゆ 薬味

蒸 物 鰻と蓮根餅の重ね 雑穀あん 青味 山椒

肉 皿 竜神豚と峯野牛の蒸し焼き 浜納豆ソース

お食事 釜揚げしらすと鰻御飯 浜名湖あおさの味噌椀 香の物

お食後 山里特製デザート

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。



かます胡麻焼き 赤蒟蒻巻き



鰻と蓮根餅の重ね 雑穀あん

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