

2021年10月12日

《 The Okura Tokyo 》
旬材を満喫
鮭・山里 鮭会席「錦秋」
味覚の季節を彩る期間限定セット

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が運営する The Okura Tokyo 内、鮭・山里では、美食の季節を迎え、日本の旬材を思う存分味わう鮭会席「錦秋」を11月30日（火）まで提供します。料理長が自ら選び抜く食材がさまざまに表現される季節の逸品と、江戸前の仕事が光る鮭を組み合わせ、日本酒またはシャンパーニュが付く、期間限定のセットです。また好評を博しているデリバリーメニューもバージョンアップし、引き続き販売しています。



*写真はイメージです。

鮭・山里
鮭会席「錦秋」

◇期間：2021年11月30日（火）まで

◇内容：<昼会席> 季節の逸品3品、鮭8貫、升酒またはグラスシャンパーニュ
¥18,000

<夕会席> 季節の逸品5品、鮭10貫、升酒またはグラスシャンパーニュ
¥24,000

*いずれも消費税・サービス料込
*2日までの要予約

◇店舗：鮭・山里（日本料理 山里内）

◇予約・問い合わせ先：<公式ウェブサイト>

<https://theokuratokyo.jp/dining/list/yamazato/#menu>

<TEL> (03)3505-6070

秋味を凝縮

四季を通じて豊かな海の幸に恵まれる日本においても、秋は特に華やかな美食の季節。鮭・山里では、その日に料理長が見立てる最上の食材が、丁寧な仕事で仕立てられます。期間限定の鮭会席「錦秋」は、目も舌も愉ませる季節の逸品を数種、そして江戸の粋がほとばしる鮭を組み合わせ、さらに日本酒またはシャンパーニュが選べる充実の内容。日本の食の洗練とダイナミズムを味わう小宇宙のようなひとときを演出します。

<メニュー構成例：夕会席>

季節の逸品 5品

- ・生いくら 古酒と鰹出汁に漬けて
- ・毛蟹甲羅詰
- ・白海老と鯛酒盗
- ・鰹 薬味醤油
- ・穴子の白焼き 三杯酢洗いの胡瓜を添えて辛醤油

鮭 10貫

- ・春子鯛甘酢または真鯛昆布
- ・縞鯨または鰯
- ・赤身醤油漬
- ・トロ
- ・車海老

特製玉子焼

巻物

味噌椀



- ・小肌
- ・真鯨
- ・貝類（煮蛤、石影貝、小柱など）
- ・雲丹（赤雲丹、馬糞雲丹など）
- ・煮穴子

*仕入れ状況により予告なく変更される可能性があります。

デリバリーでも一流の味を

好評のデリバリーメニューも、季節に合わせた内容で用意しています。

■季節のつまみ二段重・日本酒四合瓶1本 ¥38,000

つまみ

- ・毛蟹甲羅詰
- ・蒸しだこ
- ・赤貝刺身

鮭

- ・本鮭トロ
- ・本鮭赤身漬
- ・真鯛昆布
- ・茹で車海老

- ・出汁いくら
- ・自家製カラスミ大根
- ・本鮭赤身刺身
- ・あおりいか刺身 茗荷酢

- ・小肌
- ・雲丹
- ・煮穴子
- ・芝海老入り特製玉子焼

*仕入れ状況により予告なく変更される可能性があります。
*2名分です。
*1名分（日本酒なし）¥16,500 もあります。

予約： デリカテッセン シェフズガーデン <オークラ プレステージタワー5階>

TEL： (03)3505-6072 https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs_garden/#notice *前日 20:00 まで受付

受渡： 各日 11:30~19:00

<来店>デリカテッセン シェフズガーデン <ドライブスルー>オークラ プレステージタワー5階 正面玄関

<タクシーデリバリー>東京23区限定 配送料：¥3,300~¥7,700

■「鮭・山里」<オークラ ヘリテージウイング4階 日本料理「山里」内>

営業時間：11:30~14:30 / 17:30~21:30

席数：<カウンター> 12席 / <テーブル> 8席

TEL： (03)3505-6070

<https://theokuratokyo.jp/dining/list/yamazato/>

*カウンター利用は10歳以上。

*ドレスコード：スマートカジュアル



■The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗

TEL： (03)3224-6731 FAX： (03)3224-6727 E-mail： pr@tokyo.hotelokura.co.jp