

オークラフロンティアホテル海老名の
クリスマスイベント&おせち料理のご案内

オークラフロンティアホテル海老名（神奈川県海老名市中央 運営：株式会社ホテルオークラ、総支配人 服部 崇）は、毎年人気のクリスマスケーキやおせち料理はじめ、クリスマスディナーショー、レストランではクリスマスコースなど様々な商品をご用意して皆様をお迎えいたします。

ホテルオリジナルのクリスマスケーキは、海老名市のイメージキャラクターの「えび〜にゃ」をキュートに描いた「プレミアム・えび〜にゃ・ノエル」。また、おせち料理は素材を吟味し、ひとつひとつ丁寧に作りあげる毎年人気の商品を販売いたします。いずれも、10月1日(火)より早割価格で予約受付開始いたします。さらに、クリスマスディナーショーは腹話術ものまねで お馴染みの「いっこく堂」を迎え、テレビでは見られない驚きとユーモアに溢れたパフォーマンスをお届けします。また、レストランでは、12月1日(日)よりシェフの遊び心溢れる演出とともに楽しめる、クリスマスディナーもご用意いたします。ご家族やご友人で歡びにみちた、クリスマス、お正月をお過ごしください。

◆新作「プレミアム・えび〜にゃ・ノエル」など魅力溢れるクリスマスケーキをご用意

■プレミアム・えび〜にゃ・ノエル【料金】8,500円（30cm） 限定15個

海老名市人気イメージキャラクター「えび〜にゃ」のノエル。ナッツたっぷりの風味が香ばしいチョコブラウニーの生地の上に、海老名産のイチゴムースとホワイトチョコムースを二層に重ね、ホテルオークラ伝統の生クリームで贅沢に仕上げました。

■苺の生クリームデコレーション

料金 5号(15cm)3,500円、6号(18cm)4,000円

ふわふわしたスポンジに伝統の生クリームと厳選された苺をサンド。

パティシエが自信を持ってお勧めする本物の逸品です。

■ブッシュ・ド・ノエル 料金 3,800円（16cm）

アーモンドの食感を残したスポンジに、アーモンドとヘーゼルナッツの香り高いプラリネクリーム、アーモンドカラメルをたっぷり使用しました。

■オードブル 料金 4,000円

■ローストチキン 料金 3,000円

【オークラのクリスマス お得な早割セットご予約期間】

10月1日(火)~11月30日(土)

□苺の生クリームデコレーション(6号)+オードブル 8,000円→7,200円

□苺の生クリームデコレーション(6号)+ローストチキン 7,000円→6,300円

□苺の生クリームデコレーション(6号)+オードブル+ローストチキン

11,000円→9,900円

ご予約は12月20日(金)まで承ります。

●ご予約・お問い合わせ Tel. 046-235-9827 (ラ・パティスリー)



◆素材を吟味した和風おせち、オークラフレンチの技と味が詰まった洋風おせちなど様々なおせちをご用意しております。毎年好評の「雅」は、伊勢海老、和牛ローストビーフを折り込み、さらにグレードアップしました。

■「雅(みやび)」(46種類)

自家製の丹波和知産の黒豆瓶詰め、対馬海峡のからすみ、伊勢海老の姿蒸し、和牛ローストビーフ、大鮑酒蒸しをはじめとした贅を尽くした豪華な三段重。和食料理長「三上雅弘」厳選の食材を心ゆくまでご堪能ください。

料金 55,650円 (特選三段重 7寸 21.5×21.5×18cm)

早割予約 11月30日(土)まで 50,000円

■「錦(にしき)」(38種類)

数の子鼈甲付け、栗金団、鴨燻製、金柑密煮、床節万年煮、牡丹百合根など、祝宴を華やかに飾る三段重。

料金 31,500円 (三段重 6.5寸 19.5×19.5×18cm)

早割予約 11月30日(土)まで 28,000円

■「彩(いろどり)」(33種類)

紅白蒲鉾、伊達巻、田作り、煮しめ、焼魚など、少人数のご家族にもお手頃な二段重。

料金 23,100円(二段重 6.5寸 19.5×19.5×13cm)

早割予約 11月30日(土)まで 20,000円

■洋風おせち(31種類)

総料理長 山田勇二により厳選された贅沢な食材を使用しました。

伊勢海老、タラバ蟹、キャビア、国産牛のローストビーフなど31種類の洗練されたオークラの味をお楽しみください。

料金 30,450円(二段重 20.7×28.7×16cm)

早割予約 11月30日(土)まで 27,000円

「雅」

洋風おせち



●ご予約・お問い合わせ Tel. 046-235-9816 (日本料理「四季」)

◆いっこく堂 クリスマスライブ&ディナー

毎年大好評！世界が認める天才腹話術師「いっこく堂」が今年も海老名にやってきます！新しいネタを加え、驚き！笑い！感動！のステージをお楽しみいただけます。

いっこく堂監修によるクリスマスメニューにもご期待ください。

■日時 2013年12月23日(月・祝) 全席指定 予約制

第1部 受付17:00～、ディナー17:30～、ライブ19:00～

第2部 受付18:30～、ライブ19:00～、ディナー20:20～

■料金 お一人様22,000円(ライブ、料理、飲物、税・サービス料を含む)

小学生以下12,000円

※11月30日まで、オンライン限定 早割料金 通常22,000円が お一人様20,000円に。

<http://www.okura-ebina.co.jp> (オンライン)

■場所 ディナー 2F宴会場、ライブ 3F宴会場

(沖縄出身いっこく堂監修による特別メニュー)

C h r i s t m a s D i n n e r

- ・贅沢な海老のシーフードサラダ シークワサーのビネグレット添え
- ・豚バラ肉と林檎 大好きなカレー風味のスープ 沖縄風
- ・真鯛のカリカリ焼き カリフラワー憧れの雪仕立て
- ・牛ヒレ肉のパイ包み 森のキノコとトリュフの香り
- ・マンゴームース ノエル風

●ご予約・お問い合わせ 宴会予約 Tel. 046-235-7788(直) (営業時間 10:00～19:00)



◆ワイン&レストラン「アルエット」

料理長 松本による 聖夜を彩るスペシャルクリスマスメニュー

【アーリークリスマスディナー】

■日時 2013年12月1日(日)～12月23日(月・祝) 17:00～21:00

■料金 お一人様 6,300円(サービス料別)

〈メニュー〉

- ・本日の一口パイ
- ・魚介五種のバリエーションプレート
- ・オニオングラタンスープ
- ・帆立のムースと天使の海老のガダイフ包み グリーンソース
- ・牛ヒレ肉ステーキ クリスマススタイル(フランベサービス付)
- ・デザート・コーヒー・パン

【クリスマスディナー】※要予約

■日時 2013年12月21日(土)～12月25日(水) 17:00～21:00

■料金 お一人様 10,500円(サービス料別)

※11月30日(土)まで、オンライン限定 早割料金 通常 10,500円が

お一人様 9,450円(サービス料別)に。 <http://www.okura-ebina.co.jp> (オンライン)

〈メニュー〉

- ・自家製マリネサーモンのムース包み キャビア添え
- ・贅沢魚介と色とりどりの花飾り わさびエスプーマ
- ・ハマグリofチャウダークリームスープ
- ・オマール海老のポワレ トリュフのリゾット添え 蟹とサフランのソース
- ・国産牛ヒレ肉ステーキ 野菜のクリスマスツリーと共に(フランベサービス付)
- ・デザート・コーヒー・パン



アーリークリスマスディナー



クリスマスディナー

●ご予約・お問い合わせ ワイン&レストラン「アルエット」Tel. 046-235-9828(直)

【オークラフロンティアホテル海老名について】

神奈川県中央、鉄道3線が乗り入れる交通の要所、海老名駅より徒歩5分。ショッピングモールや、スーパー、映画館が隣接する利便性も魅力です。客室全74室には、高速のWi-Fiを完備。インターネットが快適にご利用いただけます。本格派の和・洋レストラン、バー、宴会場など、食の楽しみも充実しています。

所在地：〒243-0432 神奈川県海老名市中央 2-9-50

TEL：046-235-4411(代表)

アクセス：小田急線・相鉄線海老名駅より徒歩5分。 圏央道(東名高速道路経由)海老名I.C.より10分。

WebサイトURL: <http://www.okura-ebina.co.jp>

Twitter: @HoEbina / Facebook: Okuraebina



この件に関するお問い合わせ先

■報道の方のお問い合わせ

オークラフロンティアホテル海老名
総支配人室 営業企画 高根・小麻野

〒243-0432 神奈川県海老名市中央 2-9-50

TEL. 046-235-9823

E-mail: takane@okura-ebina.com (高根)

■オークラフロンティアホテル海老名 HP

<http://www.okura-ebina.co.jp>

画像データはメールにてお送りしますのでご連絡ください。