

2016年10月5日

各 位

オリックス・ゴルフ・マネジメント株式会社

10月6日(木)よりOGMレストランで 「秋の味覚フェア」開催

～収穫の秋、食欲の秋にゴルフ場オリジナルメニューをご堪能ください～

オリックス・ゴルフ・マネジメント株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：小池 正昭、以下「OGM」）は、運営する全国のゴルフ場レストランにおいて、2016年10月6日（木）より「秋の味覚フェア」を開催しますのでお知らせします。



「秋刀魚寿司御膳」

富士 OGM エクセレントクラブ
伊勢二見コース（三重県）



「きのこ天と桜姫鶏の天重」

アドニス小川カントリー倶楽部
（埼玉県）

本フェアは「旬の食材を旬の季節に」をコンセプトに、季節のオリジナルメニューをご提供する恒例の期間限定フェアです。収穫の秋ならではの海の幸、山の幸を使い、OGMの各ゴルフ場がそれぞれオリジナルメニューをご用意してご来場をお待ちしています。食欲の秋、ぜひ OGM のゴルフ場へご来場ください。

なお、お食事のみでご利用いただける施設もございますので、詳しくは各ゴルフ場にお問い合わせください。

※ゴルフ場によって、メニュー、開催期間が異なる場合があります。

※お食事のみのご利用につきましては、ご来場前にゴルフ場にご確認ください。

OGM は、今後も、「先進」「安定」「満足」の企業理念のもと、「1日を、大切に作るゴルフ場へ。」をサービスブランドに掲げ、さらなるサービス向上に努め、ゴルファーの皆さまから、より一層愛されるゴルフ場を目指してまいります。

以上

＜本リリースに関するお問い合わせ先＞
広報担当：古田(コダ) TEL：03-3451-0562
<http://www.orix-golf.jp>

※フェア詳細については各施設へお問い合わせください。
施設一覧 http://www.orix-golf.jp/course_list.html

【その他のメニュー】

■メイン食材にきのこ系を使ったもの



「豚バラとまいたけのカレー」
おかだいらゴルフリンクス
(茨城県)



「煮込み木の子ハンバーグ」
富士 OGM エクセレントクラブ
御嵩花トピアコース (岐阜県)



「ナスと木の子のジャージャー麺」
オーシャンキャッスル
カントリークラブ (沖縄県)

■メイン食材に鮭・秋刀魚を使ったもの



「鮭とはらこ飯」
富士 OGM エクセレントクラブ
伊勢大鷲コース (三重県)



「鮭と豚肉のせいろ蒸し」
富士 OGM ゴルフクラブ
小野コース (兵庫県)



「鮭といくらわっぱ飯」
浜田ゴルフリンクス
(島根県)



「鮭レタス炒飯」
花祭ゴルフ倶楽部
(佐賀県)



「秋御膳」
阿蘇大津ゴルフクラブ
(熊本県)

【運営施設数 41 ヲ所】（ゴルフ場 39 ヲ所・練習場 2 ヲ所）



※施設一覧は ORIX GOLF WEB で詳細をご覧ください。

http://www.orix-golf.jp/course_list.html

【サービスブランド】

