

2013年10月8日

各 位

オリックス・ゴルフ・マネジメント合同会社

OGMレストラン「秋の味覚フェア」本日よりスタート ～ 秋のゴルフシーズンに彩りを添えるメニューが勢ぞろい ～

オリックス・ゴルフ・マネジメント合同会社（本社：東京都目黒区、社長：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「秋の味覚フェア」を、本日より2013年11月7日まで^(※1)開催しますのでお知らせします。

本フェアは、OGMの各ゴルフ場が、実りの秋に旬の食材や各地の特産品を使って、オリジナルメニューをご提供する恒例の期間限定レストランイベントです。この季節に一番おいしいきのこや松茸、秋刀魚や海老などを使い、ご来場の皆さまにプレーの合間のランチタイムにも五感で秋を楽しんでいただけるようなメニュー^(※2)をご用意して、お待ちしております。

◆ 「秋の味覚フェア」メニューの一例 ◆



○ 『たこめし和膳 秋味』

（富士 OGM エクセレントクラブ伊勢大鷲コース / 三重県）

足までやわらかく、かめばかむほどうま味が出る地元伊勢産のたこを使っています。絶品の「たこみそ」にしょうゆを垂らし、Aランクの伊賀米と合わせると、芳醇な味わいが口の中で広がります。かつお風味のうどんや、松茸やキス、旬野菜の天ぷらもお楽しみいただける板長自慢の一品です。



○ 『シーフード旬野菜のグリル』

（サンリゾートカントリークラブ / 和歌山県）

旬を迎える鮭や帆立に大きな海老といったシーフードに加え、きのこなどの旬野菜を合わせてグリルすることで、表面はサクサク、中はうま味が凝縮されたジューシーな仕上がりとなりました。料理長特製のしょうゆベースの和風ソースをかけてお召し上がりください。



○ 『鮭といくらの親子ちらし ミニうどん付き』

（三木セブンハンドレッド倶楽部 / 兵庫県）

鮭のみずみずしいオレンジ色、きらきらと輝くいくらの赤、しそやきゅうりの緑、しょうがの華やかなピンク色と、彩り鮮やかなちらしご飯です。惜しげもなくのせた、鮭やいくらの旬の甘みを味わえ、ご飯と好相性です。ミニうどんも付いてボリュームも満点です。



○『牛肉 100%のハンバーグ ~キノコソース~』 (富士 OGM ゴルフクラブ出島コース / 茨城県)

鉄板でご提供する牛肉 100%のハンバーグは、ナイフを入れると中から肉汁があふれ出し、キノコソースと溶け合うとより深い味わいになります。野菜たっぷりの具たくさんミネストローネスープと、自家製デザートも一緒にお召し上がりください。



○『松茸と大海老の天井』 (花祭ゴルフ倶楽部 / 佐賀県)

秋の代表的な食材である松茸、太く食べ応え十分な大海老、ふわっとやわらかく程よく脂が乗った穴子が圧巻です。天ぷらにすることで衣の中に閉じ込められた松茸の香りが、かんだ瞬間に口の中に広がります。食べる直前まで衣のサクサク感が残るように、特製の甘辛しょうゆ味のタレを別添えにしました。



○『ひととのや錦秋御膳』 (ひととのやカントリー倶楽部 / 栃木県)

旬のさまざまな食材が味わえる御膳で、お勧めは秋刀魚の焼き寿司と松茸の土瓶蒸しです。脂肪分が多くおいしい秋の秋刀魚を焼き寿司にすることで香ばしいうま味となり、酢飯の甘味が一層引き立ちます。土瓶蒸しは、松茸のほか、海老や白身魚、鶏、三つ葉、銀杏など豊富な具材が香り高い風味を醸し出します。お好みですだちをかけてお召し上がりください。

この他、ゴルフ場ごとにバリエーション豊かなメニューをご用意しております。ゴルフのプレーだけではなく、お仲間との語らいの場としても OGM のゴルフ場にご来場いただき、ぜひご賞味ください。

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。

※1：ゴルフ場により期間が異なる場合があります。

※2：ゴルフ場ごとにご提供するメニューは異なります。

詳しくは「ORIX GOLF WEB」内、各ゴルフ場「レストラン情報」をご覧ください。

以上

<本件に関するお問い合わせ先>

広報担当：古田・小松 TEL：03-5487-0562

<http://www.orix-golf.jp>

【OGM 運営 44 施設（ゴルフ場 41 ヲ所・練習場 2 ヲ所、インドアスクール 1 ヲ所）】



【OGM サービスブランド】

