

2014年4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「スプリングフェア」本日より開催！ ～春の彩りと旬の食材でおもてなし～

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「スプリングフェア」を、本日より2014年5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各ゴルフ場レストランの料理長達が腕によりをかけ、旬の食材や各地の特産品を使ったオリジナルメニューをご提供する期間限定の恒例イベントです。おいしく彩り豊かなお弁当や季節の海の幸を使った丼など、お客さまの味覚はもちろん、視覚や嗅覚など五感で楽しんでいただけるような、この季節ならではの華やかなメニュー^{*2}でお待ちしております。

◆「スプリングフェア」メニューの一例◆



春の花籠弁当

グリーンハイランドカントリー倶楽部／三重県

鱈やたけのこなどの旬の食材を、焼物、煮物、天ぷら、刺身といったさまざまな調理法でお楽しみいただけます。花の形をした籠に入ったお弁当です。



しらす丼

白竜湖カントリークラブ／広島県

この季節、まさに旬の食材です。温かいご飯に新鮮なしらすを、たっぷりと丁寧に盛り付けました。付け合わせの鶏の煮物も絶品です。



花見弁当

小萱 OGM チェリークリークカントリークラブ／岐阜県

「お花見に行く際のお弁当」をコンセプトに、旬の食材をぎっしり詰め込みました。この季節、一番の人気メニューです。



春のちらし寿司とそば（うどん）

富士 OGM ゴルフクラブ出島コース／茨城県

ちらし寿司には桜エビとしらす、天ぷらには春野菜と季節の食材をたっぷり堪能いただける一品です。

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。ゴルフのプレーのお供に、お仲間との語らいの場として、OGM のゴルフ場にご来場いただき、ぜひご賞味ください。

※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。

OGM は、今後も「先進」「安定」「満足」の企業理念のもと、「1 日を、大切にするゴルフ場へ。」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

<本件に関するお問い合わせ先>
広報担当：古田（コダ） TEL：03-5487-0562
<http://www.orix-golf.jp>

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



※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】

