

2012年10月5日

各 位

オリックス・ゴルフ・マネジメント合同会社

10月6日よりレストランにて「秋の味覚フェア」を開催 ～ 大地や海からの恵みをゴルフ場で存分に味わう ～

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、OGM が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2012年10月6日から2012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、各ゴルフ場が、秋ならではの旬の味覚を楽しめるメニューを期間限定でご提供するものです。大地からの恵みや海からの幸の数々を全国のゴルフ場^(※2)で存分にご堪能ください。

《 本フェアのメニュー例 》

●神無月御膳

（六甲カントリー倶楽部／兵庫県）

国産黒毛和牛の柳川風のお鍋をメインに、旬野菜や松茸の天ぷらや、栗ご飯など、これでもかというほど、秋の味覚づくしのお膳となっています。お造りと香の物、タコの柔らか煮と合わせてお召し上がりください。



●茸と飛騨牛のすき焼き膳

（富士OGMエクセレントクラブ
御嵩花トピアコース／岐阜県）

通常の黒毛和牛と比べると、旨味の成分であるグルタミン酸が多く含まれているご当地食材の飛騨牛が、秋の味覚の代表といわれる松茸と見事な調和を生み出した一品です。料理長自慢の特製割り下がさらに食欲をそそります。



●秋の味覚膳

（ひととのやカントリー倶楽部／栃木県）

秋野菜の天ぷらや松茸の土瓶蒸し、旬の魚のお造りなど、食べれば秋の香りがロー杯に広がります。ローストビーフは料理長特製の味噌ベースのソースでお召し上がりください。広葉樹林に囲まれた景色が美味しさを引き立てます。



●サーモンとイクラの親子丼

(きみさらずゴルフリンクス／千葉県)

サーモンは、一番脂が乗って最もおいしい季節が秋と言われます。そのサーモンとイクラを贅沢に使った丼ぶりです。ボリューム重視の方におすすめの一品です。



なお、プレー終了後にも、気軽にお立ち寄り頂けるよう、ソフトドリンクや旬の果物を使った自家製デザートメニューもご用意してお待ちしています。^(※3)

OGM は、今後とも、「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。

※1 一部のゴルフ場では開催時期が異なります。

※2 ゴルフ場ごとにご提供メニューは異なります。ホームページにて、各ゴルフ場の「レストラン情報」をご覧ください。

※3 デザートメニューはゴルフ場ごとに異なります。

以 上

<本リリースに関するお問い合わせ先>

広報担当：古田・小松

TEL：03-5487-0562

ホームページ：<http://www.orix-golf.jp>

【OGM 運営 43 施設(40 ゴルフ場・2 練習場・1 インドアスクール)】



【OGM サービスブランド】

