

2014年10月7日

各 位

オリックス・ゴルフ・マネジメント合同会社

恒例のレストランイベント 「秋の味覚フェア」キャンペーンを開催 ～実りの秋に旬の食材を使った創意工夫のメニューでおもてなし～

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、10月8日より秋の味覚フェアを開催しますのでお知らせします。



▲ 三木セブンハンドレッド倶楽部
(兵庫県)



▲ 三木セブンハンドレッド倶楽部のメニュー
「鯖寿司ときのこそば」

本フェアは、OGMの各ゴルフ場が季節のオリジナルメニューをご提供する、恒例の期間限定キャンペーンです。近年は技術の進歩もあり、さまざまな食材が季節を問わず一年中いつでも食べることが可能となっていますが、旬の食材を旬の季節にお召し上がりいただくのが最もおいしい食べ方です。本フェアは、このコンセプトを大切にしており、毎回ご好評いただいております。今年フェアでは、丼やお膳、お弁当といったご飯物や、そばやパスタといった麺類など、実り多き秋に旬の山の幸や海の幸を使い、OGMの各ゴルフ場の料理長が創意工夫したオリジナルメニューをご用意しています。

この機会にぜひOGMのゴルフ場へご来場ください。

※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。

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。

※オリジナルメニューの一例



▲ 富士 OGM ゴルフクラブ
出島コース (茨城県)

「秋の味覚御膳」

旬の食材を、お造りや煮物、天ぷら、茶碗蒸しなどさまざまなメニューでお楽しみいただけます。



▲ グリーンハイランド
カントリー倶楽部 (三重県)

「秋の実り御膳」

秋刀魚、松茸、栗など、季節の食材をふんだんに使用しました。



▲ 小萱 OGM チェリークリーク
カントリークラブ (岐阜県)

「サーモンのソテー」

生で食せるほど鮮度の高いサーモンを、おいしさそのままに調理しました。



▲ 千代田 OGM ゴルフ倶楽部
(広島県)

「鮭づけ丼」

旬の鮭をたっぷりのせた丼に松茸入りの小うどんを添えました。

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 : 03-5487-0562 <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

【OGM運営43施設】（ゴルフ場 40 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】

