

2016年5月11日
オークラアカデミアパークホテル

6月15日は「千葉県民の日」ホテルで過ごす 寛ぎの時間
『千葉県民の日』宿泊プラン&特別ディナー ご案内

提供期間 2016年6月1日(水)～30日(木)

オークラアカデミアパークホテル(所在地:千葉県木更津市かずさ鎌足 2-3-9、総支配人:太田 英二)では、6月15日の「千葉県民の日」を記念し、日頃ご愛顧いただくお客様へ感謝の気持ちをこめて、オークラアカデミアパークホテルだけの特別宿泊プランと、各レストランでお楽しみいただける、スペシャルディナーをご用意いたしました。どちらも、ひと月だけの限定のご案内となります。

■「県民の日」宿泊プラン 概要

【販売期間】 2016年6月1日(水)～30日(木)

[条件:千葉県在住・在勤の方対象]

※チェックイン時に確認できるものをご提示ください。

【料 金】 お一人様 ¥13,500～(サービス料込)

※1泊二食(夕食・朝食)付き

※1泊朝食付きプランもございます。詳しくはお問合せください。



『全室バルコニー付きの 寛ぎの空間』

ハワイの高級ホテルを設計したR・H・イーガン氏のデザインによるインテリアや広い客室。落ち着いた色調の客室からは、天気の良い日に東京湾アクアラインや東京スカイツリーなどを、ご覧いただけるお部屋もございます。窓から目の前に広がるかずさ丘陵のびやかな眺望と中庭を流れる滝の音。都会の喧騒を離れ、リゾートの寛ぎが、より深まります。

『ご夕食は“県民の日特別ディナーコース”で』

毎年6月15日に迎える「千葉県民の日」。ホテルレストランでは特別ディナーコースをご用意。ご宿泊プランでは、『中国料理 桃花林』と『和食堂 山里』のレストランよりご夕食をお選びいただけます。桃花林ではオークラ伝統の一品“蟹の卵入りふかひれスープ”や“北京ダック”に舌鼓を。山里では旬の食材を生かした自然の恵みを心ゆくまで味わう、贅沢なひとときをお楽しみいただけます。



【ご予約・お問い合わせ】

宿泊部(客室予約) TEL. 0438-20-5215

桃花林 ご夕食イメージ▲
Toh-kalin

■「県民の日」特別ディナー 概要

- 【提供期間】 2016年6月1日(水)～30日(木)
※混雑が予想されるため事前のご予約をおすすめいたします。
※各種割引対象外とさせていただきます。
- 【料 金】 中国料理「桃花林」& 和食堂「山里」
通常価格 ¥10,000 → 特別価格 **¥ 5,940** (サービス料込)
鉄板焼「さざんか」
通常価格 ¥16,000 → 特別価格 **¥11,880** (サービス料込)



匠の技と旬を活かした自然の恵みを、
心ゆくまで味わい尽くす。

＜千葉県民の日特別会席＞

- ・小鉢／湯葉 海老 キャビア
- ・造り／鰯なめろう 鮑酒蒸し 鮪
- ・凌ぎ／フォアグラ入り茶碗蒸し
- ・揚物／天婦羅
赤海老 鱧 烏賊 茄子 丸十 ヤングコーン
- ・煮物／穴子 小芋 法蓮草 木の芽
- ・食事／鯛茶漬 香の物
- ・水菓子

山里
YAMAZATO



食材の焼き上がる音と香り、そして味わい。
鉄板焼の醍醐味を存分にお愉しみください。

＜千葉県民の日特別ディナーコース＞

- ・前菜三種盛り合わせ
(ローストビーフサラダ、フォアグラ茶碗蒸し、南蛮漬)
- ・鮑(200g)
- ・焼き野菜三種
- ・黒毛和牛サーロイン(100g)
- ・焼飯、香の物、味噌椀
- ・デザート
- ・コーヒー 又は 紅茶

鉄板焼
さざんか

【ご予約・お問い合わせ】

中国料理 桃花林

TEL. 0438-20-5237

和食堂 山里・鉄板焼 さざんか

TEL. 0438-20-5236

《このお知らせに関するお問い合わせ》

株式会社 かずさアカデミアパーク
オークラ アカデミアパーク ホテル

営業企画 広報担当 : 市原

〒292-0818 千葉県木更津市かずさ鎌足 2-3-9

TEL:0438-20-5231 FAX:0438-20-5139 www.kap.co.jp/oap/