

2013年4月5日

各位

オリックス・ゴルフ・マネジメント合同会社

腕によりをかけた料理の数々で春ゴルフに彩りを添える
OGMレストラン「スプリングフェア」を開催
～期間限定で本日よりスタート～

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2013年5月6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、春の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レストランイベントです。おいしく彩り豊かなお弁当をはじめ、お客さまの目や舌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)をご用意してお待ちしております。

◆「スプリングフェア」メニューの一例◆



○『ひととのや松花堂弁当』

（ひととのやカントリー倶楽部／栃木県）

たけのこの煮物、たらの芽の天ぷら、鯛の刺身など旬の食材をふんだんに使った、彩りあふれる松花堂弁当です。



○『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、この時期に食べたい食材をぎっしり詰め込みました。レストランから見えるしだれ桜を堪能しながらお召し上がりください。



○『花吹雪 大鷲弁当』

（富士 OGM エクセレントクラブ伊勢大鷲コース／三重県）

春限定の爽やかな四段四色の和弁当。お造りから一品物まで見た目にも楽しめ、中でも桜の花びらが散りばめられた鳥そぼろ御飯は絶品です。また、一段は板長がその日の旬の素材をご提供する、日替わり段となっています。



○『春野菜と桜海老のパスタ』

(富士 OGM ゴルフクラブ小野コース/兵庫県)

生の桜海老が散りばめられたパスタです。クリームソースにも隠し味として桜海老を使用していますが、意外にもあっさりとした仕上がりです。甘みのある春野菜とのコンビネーションは絶妙です。



○『鯛茶漬け』

(播州東洋ゴルフ倶楽部/兵庫県)

桜の季節は産卵を前に身が充実し、極上品として扱われることが多い「鯛」。熱いだしをまわしかけると表面がほんのり白くなり、同時に香る味噌の匂いが食欲をそそります。旬を迎えた野菜の天ぷらと合わせてご堪能ください。

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・小松 TEL：03-5487-0562
<http://www.orix-golf.jp>

【OGM 運営 43 施設（ゴルフ場 40 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】

OGM
ORIX Golf Management

1日をも大切にしているゴルフ場へ。

お客様の1打、1打の積み重ねから、OGMのゴルフ場でお過ごしいただく1日まで、すべてに「満足」していただくサービスを提供します。

オリックス・ゴルフ・マネジメント