

2015年3月31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」 4月1日(水)よりスタート

～この季節ならではの旬の食材を使った料理長自慢のメニューをご用意～

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、4月1日（水）より5月7日（木）まで「スプリングフェア」を開催しますのでお知らせします。



▲ 朝宮ゴルフコース
(滋賀県甲賀市)



▲ 朝宮ゴルフコースおすすめメニュー
「白魚と菜の花の柳川風」

白魚と菜の花で春を演出。やや甘めのだし汁で、やさしい味に仕上げました。

本フェアは、「旬の食材を旬の季節に」をコンセプトに OGM の各ゴルフ場が、季節のオリジナルメニューを期間限定でご提供する恒例のフェアです。白魚や桜鯛、しらす、菜の花、若筍など旬の食材を使い、各ゴルフ場の料理長が創意工夫した季節感あふれるメニューをご提供します。春らしい彩り華やかな盛り付けにもご注目ください。

お食事のみのご利用が可能なゴルフ場もございますので、この機会にぜひ OGM のゴルフ場へご来場ください。

※ゴルフ場により、メニューや開催期間が異なる場合があります。

※お食事のみのご利用につきましては、ご来場前にゴルフ場にお問い合わせください。

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。

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

※フェアメニューの一例



▲ かすみがうら OGM ゴルフクラブ
(茨城県かすみがうら市)

「かすみがうら華御膳」

桜エビや桜そばなど、季節の食材を盛り込んだ、彩りも鮮やかなおすすめの逸品です。



▲ ローターゴルフ倶楽部
(兵庫県神戸市)

「春鯉の手ごね寿司」

酢飯に春鯉の漬けだれを混ぜた華やかな一品です。是非ご賞味下さいませ。
(うどん又はそば付)



▲ いつも大社カントリークラブ
(島根県出雲市)

「しらす重」

春の味覚、釜揚げしらすをふんだんに使用。薬味を添えたご飯とともにお召し上がりください。



▲ オーシャンキャッスルカントリークラブ
(沖縄県中頭郡)

「蛤と春野菜のクリームスパゲティ」

クリームソースが蛤と季節の野菜の味を引き立て、美味しさ抜群！

【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】

