



O N C R I

報道関係各位

2017年6月30日

古湯温泉 ONCRI/おんくり

シェフ 吉武 大輔がお届けする
スペシャルディナーウィーク
7月22日(土)～30日(日)

～季節を丸ごと味わう夏のごちそう「馬刺し」「うなぎ」で「夏を乗り切る！」～

アゴーラ・ホテルアライアンスの古湯温泉 ONCRI/おんくり（所在地：佐賀県佐賀市富士町古湯556、総支配人：柚木 孝文、客室数：38室）は、バー&レストラン「SEBRI/セブリ」でスペシャルディナーウィークを2017年7月22日(土)～30日(日)期間限定で開催いたします。

暑すぎて何も食べる元気がでない、夏。とはいえ、食欲不振は夏バテ、夏風邪の原因につながります。そんな時だからこそ、旬の美味しい、スタミナあるものをたくさん食べてパワーチャージして、夏を乗り切りませんか。

素材の味を存分に活かした料理を提供するバー&レストラン「SEBRI/セブリ」のシェフ、吉武 大輔によるスペシャルディナーウィーク。夏の食材と味や香りを引き立てるハーブとスパイスで食欲そそる、スタミナアップする料理をお届けいたします。

スペシャルディナーウィーク 概要

期 間：2017年7月22日(土)～30日(日)
時 間：18:00～22:00 (L.O. 21:00)
場 所：バー&レストラン「SEBRI/セブリ」
料 金：9,720円 (1名様、税・サービス料込み)
メニュー：Amuse 無花果バターと生ハム
Hors d'oeuvre 馬刺しと夏野菜のマリネ
Soup 牛タンスープ 炭火の香り
Pasta 牡丹海老の冷たいパスタ
Poisson 鰻の白ワイン蒸し 山椒のガレット添え
Main 仔羊肉のグリル バジルソース
Dessert 本日の特製デザート SEBRI スタイル
特別宿泊プラン： 1名様和室スタンダード 21,000円～
(1泊2食、1室2名様、税・サービス料込、入湯税別)



古湯温泉 ONCRI/おんくりは、「ぬる湯に浸かり時を忘れる、山峡の湯治リゾート」のコンセプトのもと、地域の魅力を最大限に打ち出しつつ現代における上質な湯治スタイルをご提案してまいります。

～メディアからのお問合せ先～
株式会社アゴーラ・ホスピタリティーズ
PR 戦略室 浦辺、鈴木 TEL:03-3436-1860
E-mail:pr@agorahospitalities.com
〒105-0001 東京都港区虎ノ門 5-2-6 虎ノ門第2ワイコービル7F

【ご参考】

吉武 大輔 (よしたけ だいすけ)



福岡県出身。

九州のホテル、関西のレストランの副料理長を歴任。2014年より古湯温泉 ONCRI/おんくりのバー&レストラン「SEBRI/セブリ」の副料理長として、腕を振るい、2015年4月に料理長に就任。“素材を生かし、シンプルに”をモットーとし、身体に優しい佐賀のイタリア料理を提供するため日々精進している。経験を活かしつつ、ジャンルにとらわれない自由な発想で、美味しさのみならず料理を通して驚きを提供し、素材本来の味を最大限に引き出す‘火入れ’を得意とする。

-お客様からのお問合せ先-

古湯温泉 ONCRI/おんくり

〒840-0501 佐賀県佐賀市富士町古湯 556

TEL : 0952-51-8111

FAX : 0952-51-8112