



## プレスリリース

2020年10月1日

体調を崩しやすい季節に  
**滋養強壮におすすめランチメニューを販売!**  
 湯本富士屋ホテル

湯本富士屋ホテル（神奈川県足柄下郡箱根町湯本 256-1/常務取締役 総支配人 佐藤 計）では、日本料理・中国料理の各レストランにて滋養強壮におすすめのランチメニューを販売しております。日本料理では、季節を楽しむ和御膳「秋膳」をご用意。中でもおすすめは「松茸とすっぽんの土瓶蒸し」です。すっぽんと旬の松茸の他、白身魚、銀杏、三つ葉を使用し、すっぽんの濃厚な味わいと松茸の香りをいかした一品に仕上げました。中国料理では、料理長が「体に優しい」をテーマに一皿一皿こだわり作り上げたランチコース「癒～いやし～」をご用意いたしました。こちらもスープにすっぽんを使用し、金華ハム、帆立の貝柱、高麗人参等様々な食材の旨味が凝縮され、調和のとれた一品に仕上げられています。体調を崩しやすいこの季節にぜひご賞味いただきたいメニューです。秋が深まる箱根でのランチタイムは、湯本富士屋ホテルでお過ごしください。



日本料理「秋膳」



松茸とすっぽんの土瓶蒸し



桃華樓オリジナル  
 すっぽん上湯蒸しスープ  
 (画像はイメージです)

### 滋養強壮におすすめランチメニューの概要

#### 日本料理「秋膳」

- 【期 間】 ・2020年11月30日(月)までの期間限定。
- 【料 金・場 所】 ・3,500円(サービス料込、税別) ・レストラン「桂」
- 【時 間】 ・11:30~14:00(L.O)
- 【内 容】 ・秋野菜の白和え/松茸とすっぽんの土瓶蒸し/茶碗蒸し〜きのこあん〜/天婦羅/しめじご飯  
 香の物/フルーツ

#### 中国料理「癒～いやし～」 \*こちらのメニューは前日までのご予約制となります。

- 【料 金・場 所】 ・3,500円(サービス料込、税別) ・レストラン「桃華樓」
- 【時 間】 ・11:30~14:00(L.O)
- 【内 容】 ・ルイボス茶/蒸し鶏とクラゲのフルーツ入り前菜 胡麻ソース/桃華樓オリジナル すっぽん上湯蒸しスープ/海老とセロリと山薬の山椒葱生姜炒め/豚の角煮 干し梅風味/選べるお食事(中華粥/五目チャーハン/五目汁そば)より1点/金木犀入り杏仁豆腐

本件に関する報道各位からのお問合せは  
 湯本富士屋ホテル 総合予約課  
 担当/角田 光裕

TEL:0460-85-6111 FAX:0460-85-6142  
 〒250-0392 神奈川県足柄下郡箱根町湯本256-1

<https://www.yumotofujiya.jp/>