



プレスリリース

2021年4月16日

食事を楽しむ新しいスタイル

料理との相乗効果が楽しめる ノンアルコールのペアリングを提供開始 富士屋ホテル

富士屋ホテル（神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下359 専務取締役総支配人 溝田正憲）では、クラシックスタイルのフランス料理が楽しめる「メインダイニングルーム・ザ・フジヤ」ほか、洋食、日本料理の各レストランにて、料理に合わせてソムリエが選び抜いたノンアルコールドリンクのペアリングを2021年4月15日（木）より販売を開始いたしました。ノンアルコールドリンクのペアリングが注目を集めつつあるなか、コロナ禍による昼間の会食も増加傾向にあり、食事を引き立てるノンアルコールドリンクの需要も高まっています。アルコールが苦手な方もお食事を楽しめるように、ソムリエが料理との相性を考え吟味したノンアルコールドリンクをワイングラスでご提供いたします。



「ノンアルコールのペアリングを提供開始」概要

【販売開始日】 ・2021年4月15日（木）

【提供レストラン】 ・メインダイニングルーム ザ・フジヤ（フランス料理）
・レストラン カスケード（洋食）
・旧御用邸 菊華荘（日本料理）

【ドリンクメニュー】 ・NON No.1 ラズベリー&カモミール

繊細な花の香りをはじめ、口に含むと深潤とした赤系果実とアクセント程度の塩味。ニューワールドのピノノワールを思わせるチャーミングな味わい。

・NON No.4 ビートルート&サンショ

トマトのニュアンスと、ハーバルな香り、燻したようなヴェジタブルのニュアンス。赤身のしっかりとした肉にも負けず、スパイス感のあるエスニック料理や根菜とも相性よし。

・ロイヤルブルーティー 釜炒り緑茶 炒香（イリカ）

澄んだ黄金色の水色（すいしょく）が印象的な美しさ。高原の風のようなさわやかな香り、すっきりとした味わいに、心地よい渋みが加わって、秀抜なおいしさを生み出しています。どんな料理にも邪魔をしない上品な味わい。

・ロイヤルブルーティー 玉露ほうじ茶 香焙（カホ）

玉露一番茶から茎（かりがね）の部分だけを丁寧に選び取り焙じた「玉露ほうじ茶」。口当たりはあっさりやさしく、苦みや渋みはほとんどなく、焙煎の度合いが浅いため独特の甘くまろやかな香りを放ちます。

・ロイヤルブルーティール ジュエルオブフラワーズ 花

清涼感を伴う渋みのなかに、摘みたてのジャスミンの花をそのまま感じるような香りと味わいが広がります。どんなお料理にもさっぱりと合い、芳醇な余韻を楽しんでいただけます。

【販売価格】

- ・ペアリング 5種 ¥6,000 (税金・サービス料込) 【ザ・フジヤ/菊華荘】
- ・ペアリング 3種 ¥4,300 (税金・サービス料込) 【ザ・フジヤ/菊華荘/カスケード】



メインダイニングルーム ザ・フジヤ

昭和5年より90年にわたり富士屋ホテルを代表するレストランとして多くのお客様に親しまれてきました。天井高6メートルの、折り上げ格天井には日本アルプスの高山植物が636種類描かれ、欄間や柱にも様々な彫刻が施されています。特別な空間で、創業当時のレシピを受け継ぐ洗練されたフレンチをお楽しみください。

- ・昼食 11:30~15:30 (L.O. 14:00/前日 20:00 までのご予約制)
- ・夕食 17:30~21:00 (L.O. 20:00/ご予約制)



レストラン カスケード

大正9年建築の旧宴会場「カスケードルーム」を復原したレストラン。華やかな時代に想いを馳せながら、歴代料理長により生み出された往年の洋食をお楽しみください。

- ・昼食 11:30~15:30 (L.O. 14:00)
- ・夕食 17:30~21:00 (L.O. 20:00/ご予約制)



旧御用邸 菊華荘

明治28年、皇室の宮ノ下御用邸として造営された由緒ある純日本建築の建物と名園。落ち着いた雰囲気の中、日本料理をお楽しみいただけます。

- ・昼食 11:30~15:30 (L.O. 14:00/前日 20:00 までのご予約制)
- ・夕食 17:30~21:00 (L.O. 20:00/前日 20:00 までのご予約制)

*各レストランの営業時間に変更となる場合がございますので、ホームページ等でご確認ください。

本件に関する報道各位からのお問合せは

富士屋ホテル 企画広報

担当/鈴木 香

TEL:0460-82-2211 FAX:0460-82-2210

〒250-0404 神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下359

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