



プレスリリース

2021年9月9日

140余年の時を超えた記憶を受け継ぐ レストラン・カスケード 秋の味覚を楽しむ洋食メニュー 富士屋ホテル

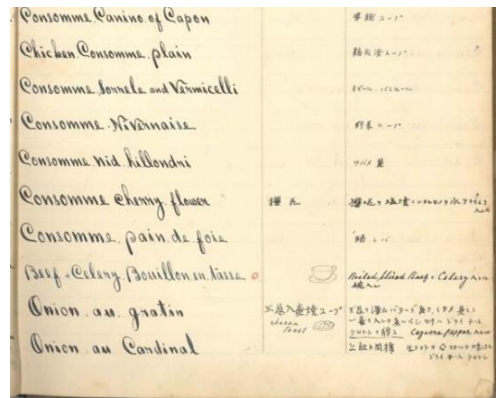
富士屋ホテル（神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下 359/常務取締役総支配人 佐藤 計）では、レストラン・カスケードにて、「松茸入りオニオングラタンスープ」など秋の味覚がお楽しみいただける洋食メニューを2021年9月1日（水）より提供中です。創業明治11年（1878年）、140余年の歴史のある富士屋ホテルには、創業当時の膨大なメニューが残されています。これらの貴重なメニューは、時を超えた記憶を伝える富士屋ホテルの財産です。このたび、代々の料理長より受け継がれてきた手書きのレシピノートから、「オニオングラタンスープ」「コンソメスープ」「舌平目のグラタン ポンファン」を選び、富士屋ホテルの往年の味をそのままに秋の季節を感じられるようにアレンジいたしました。レストラン・カスケードで大正時代のステンドグラスと彫刻を眺めながら、歴代料理長により生み出された往年の洋食をこの機会にご賞味ください。

【松茸入りオニオングラタンスープ】

古くは「玉葱入壺焼スープ」の名称で1930年代のレシピノートに記載されているオニオングラタンスープ。秋の味覚、松茸を加えた特別メニューをお楽しみください。



レストラン提供 イメージ



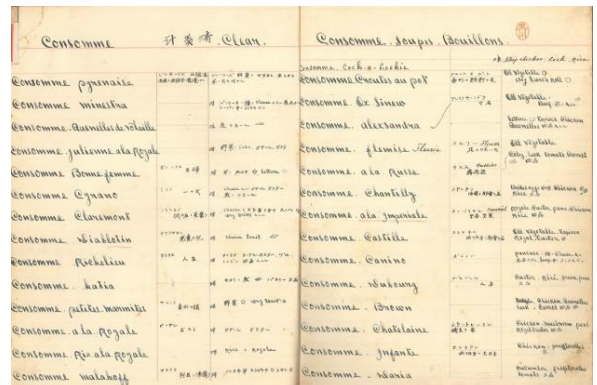
手書きのレシピノート（1930年代）

【松茸入りコンソメスープ】

黄金色に輝くコンソメスープは富士屋ホテルの自慢の一品。この季節限定のコンソメと松茸の香りのコンビネーションをお楽しみください。



レストラン提供イメージ



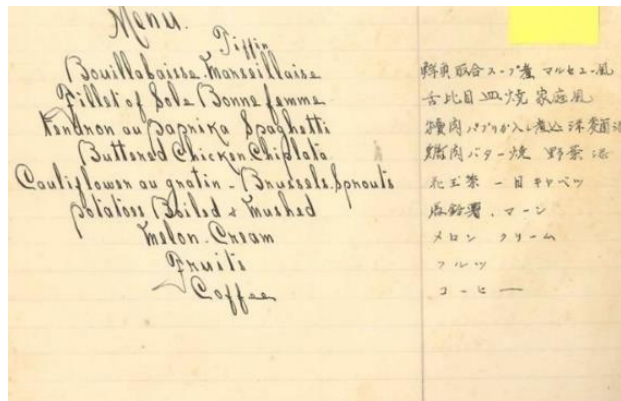
手書きのレシピノート（年代不明）

【舌平目のグラタン ボンファン】

約100年前、1918年のレシピノートには「舌比目皿焼家庭風」と記載されている、舌平目のグラタン。熱々の一皿この機会にお楽しみください。



レストラン提供イメージ



手書きのレシピノート (1918年)

富士屋ホテル レストラン・カスケード秋の洋食メニュー概要

【提供期間】 2021年11月30日(火)まで

【提供レストラン】 レストラン・カスケード(洋食)

【営業時間】 ランチ 11:30~15:30 (L.O. 14:00)
ディナー 17:30~21:30 (L.O. 20:00)
●状況に応じ営業時間を変更する場合がございます。
最新情報はホームページにてご確認ください。



レストラン・カスケード

【販売価格】 松茸入りオニオングラタンスープ ¥2,600(税サ込)
松茸入りコンソメスープ ¥2,000(税サ込)
舌平目のグラタン ボンファン ¥3,200(税サ込)
*上記のメニューがお楽しみいただけるディナーコース「クラシックディナー」
¥9,700(税サ込)もございます。
また、ご宿泊プラン¥35,000~(税サ込)もご用意しております。
(*1室2名様でご利用時の1名様の料金)

【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。
華麗なステンドグラスや彫刻は竣工当時のまま移築しています。

【お問い合わせ】 TEL: 0460-82-2211 (予約担当 9:00~20:00)

MAIL: shukuhaku@fujiyahotel.co.jp

HP: <https://www.fujiyahotel.jp/meal/cascade/index.html>

本件に関する報道各位からのお問い合わせは

富士屋ホテル 営業企画課 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/>

