



## プレスリリース

2022年3月2日

レストラン・カスケード  
**春を味わう新洋食メニュー**  
 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、「春の彩り野菜カレー」「クラムチャウダー」など春の旬の食材を、お楽しみいただける洋食メニューを2022年3月1日（火）より提供開始いたしました。レストラン・カスケードでは歴代料理長より受け継がれてきた貴重なレシピをもとに、リゾートホテルならではの季節感にこだわったメニューをシーズンごとに提供しております。今年の春は富士屋ホテルの人気メニューのカレーと春野菜を中心とした彩り豊かな野菜をお楽しみいただける「春の彩り野菜カレー」をご用意いたしました。野菜の色味や食感をお楽しみいただけるよう、調理法や盛り付けにこだわった仕上げのため、＜10食限定＞でのご提供となります。窓の外に広がる春の景色とともに、歴代料理長により生み出された往年の洋食の味をこの機会にご賞味ください。

【春の彩り野菜カレー】＜10食限定＞ 野菜の詳細（12種類）

- ①ジャガイモと牛蒡のコロッケ ②人参とレーズンのクミンマリネ ③新玉ねぎのオニオンリング  
 ④グリーンアスパラ、ホワイトアスパラのフリット チーズ風味 ⑤茄子のブレゼ ⑥ズッキーニのココット  
 焼き ⑦蓮根とパプリカのピクルス ⑧ブロッコリー、スナップエンドウのバターソテー ⑨蕪の煮込みカレー  
 風味 ⑩菜の花ペペロンチーノ ⑪筍のグリル ⑫オクラとトマトコンフィのソテースライス風味

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。



【クラムチャウダー】

生クリームに野菜や浅利の旨味がたっぷり溶け出したこの時期限定のスープです。



【春キャベツとシラスのサラダ】

4代目料理長が昭和の中頃に考案。春に旬を迎えるキャベツ・釜揚げシラス・三つ葉・ウドなどを柚子の香りの和風のドレッシングで和えました。



（画像はレストラン提供イメージ）

## レストラン・カスケード 春を味わう新洋食メニュー概要

【提供期間】 2022年3月1日(火)～2022年5月31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 11:30～15:00(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。

【販売価格】 春の彩り野菜カレー <限定10食> ¥3,900(税サ込)  
クラムチャウダー ¥1,600(税サ込)  
春キャベツとシラスのサラダ ¥1,000(税サ込)



レストラン・カスケード

【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。



窓側のお席からは庭園の景色をお楽しみいただけます。



箱根の美しい自然を表現した大正9年竣工時からのステンドグラス

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

MAIL: [shukuhaku@fujiyahotel.co.jp](mailto: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 企画・広報

担当/鈴木 香

料飲部 企画・販売促進

担当/大田 笑子

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/>

