



プレスリリース

2022年9月12日

旧御用邸 菊華荘とレストラン・カスケードにて 秋の味覚を使用したメニューを提供中！

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、秋の味覚の代表「松茸」を使用したメニューを提供中です。贅沢な素材をより良い香りと味わいでご堪能いただけるよう和洋のシェフがそれぞれ腕を振ります。和食会場旧御用邸 菊華荘では、旬の素材にこだわった人気の「献上御膳 味彩(みさい)」に松茸の土瓶蒸しをご用意いたします。洋食会場 レストラン・カスケードでは、人気の「オニオングラタンスープ」に松茸を加えた秋季限定のスープが登場。秋寒が始まる前に、夏の暑さが和らいだ箱根で季節を先取りしてはいかがでしょうか。都会の喧騒から切り離された箱根の自然と、大切に守り受け継がれてきた富士屋ホテルの空間に包まれながら、旬の味覚を是非ご賞味ください。



献上御膳 『味彩』イメージ



土瓶蒸し(イメージ)

秋の味覚を使用したメニューを販売開始！ 概要

【提供期間】 2022年11月30日(水)まで(各共通)

【提供場所】 旧御用邸 菊華荘

【料 金】 献上御膳 味彩(みさい) ¥7,000-(税サ込)

*10/1(土)以降のサービス料改訂に伴い料金が変更となります。

【内 容】 《九月のお品書き》

- ・先附 鱧ざく 針生姜
- ・お椀替り 土瓶蒸し 松茸 海老 かます
- ・献上箱 鯛 戻り鰹 伊佐木 あしらい一式
蛸小豆煮 里芋 南瓜 紅葉麩 青味
松茸と菊菜のお浸し 糸賀木 小巻玉子 鱸漬け焼き
鱸漬け焼き 紫ずきん東煮 紅葉チーズ 公孫樹丸十
蓮根煎餅 银杏松葉 海老アーモンド揚げ
栗と百合根の搔き揚げ 青唐 藻塩 檸檬
- ・食事 土鍋にて 茸ご飯 三つ葉
- ・香物 二種盛り
- ・水菓子 季節もの
- ・甘味 いも恋

*お弁当の内容は月替わりにてご用意しております。

【料 金】 土瓶蒸し ¥2,500-(税サ込) *単品提供。

【内 容】 献上御膳のお椀替りとしてご用意している秋季限定の松茸土瓶蒸し。特別な調味料は一切使わず、松茸、海老、かますの素材本来の出汁をお楽しみいただけます。

【提供場所】 レストラン・カスケード

【料 金】 ビーフカレー ¥3,900-(税サ込) 松茸入りオニオングラタンスープ ¥2,600-(税サ込)

*10/1(土)以降のサービス料改訂に伴い料金に変更となります。

【内 容】 ビーフカレー

富士屋ホテルの人気メニュー、ビーフカレー。1915年(大正4年)より100年以上受け継がれてきた一品です。コンソメスープを贅沢に使用し、牛乳で煮出したココナッツミルク、ピクルスの漬け汁が隠し味になっています。



レストラン提供イメージ

松茸入りオニオングラタンスープ

富士屋ホテルのコンソメに玉葱の甘みとチーズがまろやかな味わいです。秋季限定で松茸の芳しい香りをお楽しみいただけます。同期間限定で提供する松茸コンソメ(¥2,000- 税サ込)もご好評をいただいております。



レストラン提供イメージ

【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です。四季の移ろいを感じることができる庭園も見どころです。平成9年に国の登録有形文化財となりました。

【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です。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/recommend/recommend32.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 角田光裕

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/>

