



## プレスリリース

2022年12月27日

寒い季節にぴったりの新商品  
**冬季限定「3種の特製スープ」を販売中!**  
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/取締役総支配人 田辺 利也）では、これからの季節にぴったりの「3種の特製スープ」を箱根湯本駅からすぐ、あじさい橋近くの「ピコット湯本駅前店」にて販売中です。フランス料理「ヴァンヴェール」と中国料理「桃華樓」の各料理長が、それぞれの素材のうまみが引き立つように趣向を凝らし作り上げました。食べ応えもあり、ピコットで販売されるホテルメイドのパンとの相性も抜群です。ホテル自慢の味を屋外でも気軽にお楽しみいただけるよう、テイクアウトカップにてご提供しております。冬の箱根を温かく彩る新商品、是非ご賞味ください。



### オニオン

玉ねぎをあめ色になるまで炒め、甘みとコクを引き出しました。



### えびとトマトクリーム

海老とトマトのうま味を引き出した濃厚でクリーミーなスープ。



### ふかひれとかに肉

中華のコクとうま味が凝縮した本格的スープ。

### 冬季限定「3種の特製スープ」を販売中! 概要

- 【販売期間】 ・2022年12月3日（土）～ 冬季期間
- 【場 所】 ・PICOT（ピコット）湯本駅前店
- 【時 間】 ・10：00～16：30
- 【料 金】 ・オニオン 600円／えびとトマトクリーム 650円／ふかひれとかに肉 700円 ※税込
- 【容 量】 ・各 200ml

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  
広報担当 / 長嶋拓海・井山隆二  
TEL:0460-85-6111 FAX:0460-85-9501  
〒250-0392 神奈川県足柄下郡箱根町湯本256-1  
<https://www.yumotofujiya.jp/>

