



2025 年 10 月 20 日

～国産牛の旨みを引き立て、選べるソースで自分好みの一皿を楽しむ～

秋の『国産牛ロースステーキフェア』開催中

箱根ホテル

国際興業グループの富士屋ホテル株式会社（本社：神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下 359／代表取締役 社長 安藤 昭）では、運営する箱根ホテル（神奈川県足柄下郡箱根町箱根 65／支配人 久保田 紀和）のメインダイニングルーム「イル ミラジオ」にて、2025 年 12 月 25 日（木）まで『国産牛ロースステーキフェア』を開催しております。赤身と脂身のバランスが絶妙な国産牛ロース(150g)を使用し、柔らかく上品な旨みを堪能できる贅沢な一皿です。さらに、和の要素を取り入れた 5 種類のオリジナルソースの中から好みの 2 種類をお選びいただけるのが本フェアの魅力。ステーキ本来の旨みを引き立てながら、味の変化もお楽しみいただけます。本格的な紅葉シーズンの訪れを前に、色づき始めた芦ノ湖畔を望むレイクビューのダイニングで、心豊かなランチタイムをお過ごしください。



秋の『国産牛ロースステーキフェア』開催中

- 【期 間】 2025 年 12 月 25 日(木)まで
【場 所】 メインダイニングルーム 「イル ミラジオ」
【営業時間】 11:30～15:00（ラストオーダー 14:00）
【料 金】 ￥9,200(サービス料・消費税込み)
※スープ、ミニサラダ、パンまたはライス、デザート、コーヒー付

【選べるソース内容】

- | | |
|-----------------|---------------------|
| ①味噌赤ワインソース | 合わせ味噌を使用したしっかりとしたコク |
| ②白味噌グレービーソース | 白味噌を使用した甘みとコクのバランス |
| ③玉ねぎと梅のソース | 玉ねぎの甘みと練り梅の程よい酸味 |
| ④柑橘胡椒とレモンのソース | 柑橘胡椒とレモンの爽やかな酸味 |
| ⑤マッシュルームと山椒のソース | マッシュルームと山椒のピリッとした辛味 |

本件に関する報道各位からのお問い合わせは

箱根ホテル/営業課

担当/窪寺 宏明

TEL 0460-83-6311 FAX 0460-83-6314

〒250-0521 神奈川県足柄下郡箱根町箱根 65

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