



プレスリリース

2023年5月25日

来月6月15日(木)には創業100周年

100th anniversary sweets を販売中!

富士屋ホテル レイクビューアネックス 箱根ホテル

富士屋ホテル レイクビューアネックス 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)では、来月、6月15日(木)に創業100周年を迎えます。「100周年記念イヤー」として様々な企画を通して、スイーツ、記念宿泊プラン、記念ディナー、クラシック二重奏の生演奏など実施いたします。中でも月替わりで提供中の「100th anniversary sweets」は箱根ホテルのキッチンスタッフ全員で創作したスイーツです。季節に合ったスイーツを提供し、美しい芦ノ湖を眺めながらゆっくりとした時間の中で、安らぎのひと時をお楽しみください。

4月 April	5月 May	6月 June	7月 July	8月 August	9月 September
苺のパフェ ¥2,300	甘夏のブッセ ハーブのソース ¥2,300	アメリカンチェリーのパフェ ¥2,300	マンゴートリロジエ ¥2,000	桃のパフェ ¥2,300	薩摩芋と栗のパフェ ¥2,500
箱根ホテルの100周年スイーツ					
10月 October	11月 November	12月 December	1月 January	2月 February	3月 March
柿とシヤインマスカットのパフェ ¥2,500	洋梨とキャラメルのパフェ ¥2,100	チョコパフェ ¥2,300	国産レモンのパフェ ¥2,100	チョコと湘南ゴールドのパフェ ¥2,500	八朔とブラッドオレンジのパフェ ¥2,300

「6月15日には創業100周年 100th anniversary sweets を販売中!」概要

【提供期間】2024年3月31日(日)まで *月替わりに実施

【提供場所】레이크ビューラウンジ イル ラーゴ

【営業時間】11:00~18:00(L.O 17:00)

【料 金】2,000円~2,500円 *コーヒーまたは紅茶付き(税サ込)



【内 容】 5月 甘夏のブッセ ハーブのソース コーヒー又は紅茶付 ¥2,300 (税サ込)

お菓子のブッセは、ビスキュイと呼ばれるスポンジ生地にクリームやジャムをはさんだもので日本でも馴染みのある焼菓子です。旬の甘夏をハーブのソースと合わせることでより清涼感のあるデザートに仕上げました。

6月 アメリカンチェリーのパフェ コーヒー又は紅茶付 ¥2,300 (税サ込)

濃厚な果汁のアメリカンチェリーに、コクのあるピスタチオアイスとバニラアイス、ココナッツ風味のゼリー、黒糖のクッキー、ルビーチョコを飾りアートなパフェにしました。口の中に広がるハーモニーをお楽しみください。

7月 マンゴートリロジー コーヒー又は紅茶付 ¥2,000 (税サ込)

食べ頃になった爽やかでジューシーな甘さを満喫できるマンゴーを3つのバリエーション(マンゴーゼリー、マンゴーソルベ、マンゴーソース)でお楽しみいただくトロピカルなデザートです。

8月 桃のパフェ コーヒー又は紅茶付 ¥2,300 (税サ込)

その日一番美味しく召しあがれる熟した白桃を使い、フレッシュ、シロップ漬けの桃、シャンパンゼリーやマスカルポーネ風味のクリームで桃の美味しさをシンプルに表現したパフェです。

9月 さつまいもと栗のパフェ コーヒー又は紅茶付 ¥2,500 (税サ込)

さつまいもと栗をシロップに漬け、マロンクリーム、チョコムースと一緒に盛りつけたモンブラン風のパフェです。カシスアイスやフランボワーズのゼリーの酸味とクッキーの食感をお楽しみください。

10月 柿とシャインマスカットのパフェ コーヒー又は紅茶付 ¥2,500 (税サ込)

フレッシュの柿と、シロップ漬けの柿を使用し、濃厚なホワイトチョコのクリームとシャインマスカット、葡萄のシャーベットなどを盛りつけた少し早い秋を感じるパフェです。

11月 洋梨とキャラメルのパフェ コーヒー又は紅茶付 ¥2,100 (税サ込)

みずみずしい洋梨に、ほろ苦くコクのあるキャラメルアイスやソースを合わせました焦がした砂糖でコーティングした洋梨がおいしさの秘密です。香ばしさと甘み、食感の絶妙なコントラストをお楽しみください。

12月 チョコパフェ(クリスマス) コーヒー又は紅茶付 ¥2,300 (税サ込)

人気のチョコレートパフェをホワイトチョコクリームやストロベリーアイスとともにクリスマスバージョンにしました。メレンゲの雪だるまと苺のサンタクロースが皆様をお待ちしております。

1月 国産レモンのパフェ コーヒー又は紅茶付 ¥2,100 (税サ込)

ミルクジェラードと生姜のジャムを挟んだマカロン、グラスの中にはレモンのシロップ漬けとさっぱりとしたレモンゼリー、その間には塩味のきいたクッキーを挟んで食感と味わいをアクセントにしました。

2月 チョコレートと湘南ゴールドのパフェ コーヒー又は紅茶付 ¥2,500 (税サ込)

Happy Valentine、チョコレートと柑橘「湘南ゴールド」を使った爽やかな味のパフェミルクチョコのクリームやチョコレートのアイスクリーム、焦がした砂糖でコーティングしたバナナを使用し、掘るほどに新しい味が楽しめるパフェです。

3月 八朔とブラッドオレンジのパフェ コーヒー又は紅茶付 ¥2,300 (税サ込)

柑橘「八朔」と「タロッコオレンジ(ブラッドオレンジ)」を使い、ローズマリーが香る白ワインのゼリーとオレンジのシロップ漬けによって苦味を楽しみながらもバニラアイスやナッツ、バニラビーンズ入りのカスタードで甘味や酸味も同時に楽しめるバランスの取れたパフェです。

【宿 泊】

●100周年記念宿泊プランの販売

ご夕食時には100周年記念ディナーをご用意。ホテルステイをゆっくりお過ごししていただけるようチェックアウトタイムが12:00(通常11:00)となります。

来年(2024年)第100回記念大会を迎える箱根駅伝。

ホテルから徒歩2分の場所に位置する箱根駅伝ミュージアムの入館券付き。

1泊2食(税サ込)

お1人様 32,500円より

(モデレートツインルームを1室2名様でご利用時の1名様の料金。)



【フランス料理 イル ミラジォ】

●100周年記念ディナーコース ¥16,000(税サ込) 18:00~21:30(L.O.20:00) <要予約制>

地元にはゆかりのある食材を取り入れ、オープン当初の和食があったというリスペクトの気持ちを込め、お箸でも召し上がれるディナーコースの提供。100年の間で培った地元生産者との繋がりを活かし、地場産食材の魅力をより多くの方々に知ってもらいたいという思いから誕生し、和食の要素も取り入れたフレンチを提供いたします。

*4月1日より(3ヶ月毎にメニュー内容が変更になります。)

芦ノ湖産公魚のフライ

貝類と春野菜マリニエール ライム風味の泡

桜海老のコンソメ 又は ポタージュ

魚介のポワレ ブールブランソース柑橘風味

お口直しのグラニテ 梅

国産牛フィレ肉ポワレ 赤ワインと酒粕のソース

メロンのコンポートと紫蘇のグラニテ/小菓子/コーヒー又は紅茶

※仕入れの状況一部により、食材・メニューに変更がある場合がございます。



【二重奏の生演奏】

●6月期間限定

100周年を記念して、6月15日(木)の創業記念日および6月の毎週土曜日に二重奏の生演奏を開催。

ラウンジ イル ラーゴ(17:00~17:30)とフランス料理 イル ミラジォ(18:30~19:00)にてお楽しみ下さい。

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

支配人 久保田 紀和

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/>

