



プレスリリース

2023年6月20日

レストラン・カスケード 夏・季節限定洋食メニューを提供中！ 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、レストラン・カスケードにて、夏の季節限定メニューを提供中です。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。幅広い年代のお客様に愛されている富士屋ホテルのカレーライスと、旬の野菜とお楽しみいただける「夏の野菜カレー」にアレンジしました。太陽の光を一杯に浴びて育ったみずみずしい夏野菜を様々な調理法でご用意します。手を加えずシンプルで味付けにこだわり、素材そのものが持つ旨味を最大限引き出します。併せて福島県産の「天のつぶ」を使用したターメリックライスをご提供し夏を演出。6種類の薬味で味の変化も楽しめます。そのほか「選べる洋食セット カスケードセレクトランチ」「シャリアピンステーキ」など、暑い夏にぴったりの清涼感あふれるランチやボリュームある肉料理など、バラエティ豊かなメニューをご用意しております。緑あふれる庭園の景色とともに、歴代料理長に受け継がれる往年の洋食の味を贅沢にお召しあがりください。



レストラン提供イメージ

レストラン・カスケード 夏・季節限定メニューを提供中!概要

【提供期間】	2023年8月31日（木）まで	
【提供レストラン】	レストラン・カスケード（洋食）	
【提供時間】	ランチ 11:30～15:00（L.O. 14:00） ●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。	
【料金】	夏の野菜カレー <平日 10食/土日祝 20食限定>	¥4,300(税サ込)
	選べる洋食セット カスケードセレクトランチ	¥7,500(税サ込)
	シャリアピンステーキ単品 150g	¥5,400(税サ込)

【夏の野菜カレー】〈平日 10 食/土日祝 20 食限定〉

野菜プレート詳細

- ① 茗荷・紫キャベツのピクルス
- ② ジャガイモのロースト パルメザンの香り
- ③ ヤングコーンのエチューベ コリアンダーの香り
- ④ インゲン・茄子・ししとうのフリット
- ⑤ トマトのコンフィ ニンニク・タイム風味
- ⑥ 南瓜のスパイスロースト
- ⑦ ビーツのロースト
- ⑧ 炙りトウモロコシ
- ⑨ 塩茹で枝豆・オクラ
- ⑩ 赤・黄パプリカのソテー
- ⑪ ズッキーニのグリル ローズマリー風味

※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。



【選べる洋食セット カスケードセレクトランチ】



ホテル自慢の味を1度に2品、贅沢にご賞味いただけます。炙りマグロ、ボイルドエッグ、インゲンなど具沢山の「サラダニソワーズ」と清涼感あふれる冷製スープ「パリソワール」をともに、セットメニューにてご用意いたします。

サラダニソワーズ

コンソメ または パリソワール

メイン料理を2品お選びいただけます

- ① 蟹クリームコロッケ
 - ② ホタテ貝のプロヴァンス風
 - ③ ハンバーグステーキ
 - ④ 牛フィレ肉のサワークリーム和え
- パン または ライス
コーヒー



【シャリアピンスステーキ】

国産牛サーロインにじっくりソテーした玉ねぎをたっぷり重ねました。玉ねぎの甘味と食べ応えのあるボリュームが魅力の一皿です。



【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

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

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/>

