



## プレスリリース

2023年8月1日(火)

ハレの日に相応しい料理長考案のスペシャルコース

### 創業 145 周年記念コースの販売開始！

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、本年7月15日(土)に創業145周年を迎え、これを記念して特別なコースメニューの販売を開始いたしました。

ハレの日に相応しくスペシャリティを盛り込んだ特別なコースメニューは、料理長小池 智宏が旬の素材と贅沢素材を掛け合わせて考案した全10品。レストランは国の登録有形文化財にも指定されており、1930(昭和5)年に建てられて以来、多くのお客様をお迎えしてきた歴史ある空間「メインダイニングルーム・ザ・フジヤ」にてご提供します。富士屋ホテルを象徴するレストランでゆったりとフルコースを堪能するひとときは、他のどこでも味わえない特別な大人の贅沢です。料理長がこのコースのためだけに用意した「記憶に残る料理」をぜひお楽しみください。



創業 145 周年記念コース

#### 「創業 145 周年記念コースの販売開始！」概要

- 【提供期間】 2024年3月31日(日)まで  
※除外日 2023年12月30日(土)～2024年1月2日(火)
- 【提供レストラン】 メインダイニングルーム・ザ・フジヤ
- 【料金】 ¥32,000(税サ込み)
- 【提供時間】 11:30～15:30(ラストオーダー14:00) / 17:30～22:00(ラストオーダー20:00)
- 【メニュー詳細】 今シーズンは涼やかな器が目でも楽しめる「キャビアフラッペ」からスタート。旬の素材と、鮑や伊勢海老など豪華食材を掛け合わせたフルコースをご提供します。中でもこのコース、この季節にしか味わえない特別な一皿、フランス・ロゼール産「仔羊のロティ(ロースト)」は素材の繊細さと濃厚さを存分にご堪能いただけます。箱根芦ノ湖から臨む富士山が描かれた大倉陶園の特別食器も気分を盛り上げます。  
\*9月以降はメニューが変更となります。  
\*ランチでもご利用いただけます。
- 【内容】 キャビアフラッペ  
パプリカのムース ガスパチョソース 蟹サラダキャビア添え  
スズキのカルパッチョ 夏野菜と共に  
鮑の発酵バターソテー 根セロリのブルーテ サマートリュフ添え

冷製クレーム・ド・マイス クレームフェットと 焼きトウモロコシ または コンソメ

伊勢海老の香草焼き アメリケーヌソース

お口直しのグラニテ

ロゼール産仔羊のロティ 杉正農園茄子のキャビアドーベルジーヌ

オリーブとトマトコンフィ入りジュダニョー

国産牛フィレ肉のロティとグリーンアスパラガス ソースベアルネーズ

季節のフルーツフランベ (ワゴンサービス)

小菓子

コーヒー/エスプレッソ/紅茶/ハーブティー



アミューズ「キャビアフラップ」



夏の一品「ロゼール産仔羊のロティ」



ワインペアリング



メインダイニングルーム ザ・フジヤ

※写真はイメージです。

【お問い合わせ】 TEL : 0460-82-2211 (予約担当 9 : 00 ~ 20 : 00)

MAIL : [shukuhaku@fujiyahotel.co.jp](mailto:shukuhaku@fujiyahotel.co.jp)

HP : <https://www.fujiyahotel.jp/>

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/>

