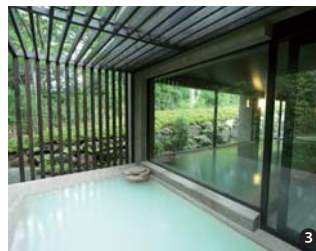




HAKONE HIGHLAND HOTEL

より地産地消にこだわった『ラ・フォーレプラン』



- ①プランのディナーイメージ
- ②ディナーのアミューズブーシェ
- ③温泉浴場
- ④「御殿場地鶏のプロシエットカレー」
- ⑤ガーデンブロッシュ

1万5000坪の敷地を持ち、自然が多く残る“小田急 箱根ハイランドホテル”は、こだわりのフレンチが愉しめるオーベルジュとしても、多くのお客様に親しまれています。この冬からは「地産Caféプロジェクト」に参加し、今まで以上に地元の食材を取り入れた料理を提供します。

ホテル自慢の料理が堪能できる1泊夕・朝食付き宿泊プラン『ラ・フォーレ』は、箱根近隣でとれる魚介類や新鮮な野菜を豊富に使った、冬の味覚が存分に楽しめるプランです。

オーベルジュとして料理には定評のある“小田急 箱根ハイランドホテル”。レストラン「ラ・フォーレ」では、フランス料理に和食の食材や技法をプラスしたホテル自慢の「フレンチジャポネ」を味わうことができます。三つ星レストランで修業を積んだ箱根出身の山上眞料理長が、これまでも厳選した地元の食材を使用してきましたが、今まで以上に地元の食材を取り入れた料理を提供するため、「地産Caféプロジェクト」に参加することとなりました。今後はプロジェクトが主催するイベントや、テーマに応じたメニュー作りにも力を入れていきます。

ホテル自慢の料理を堪能できる、人気の1泊夕・朝食付き宿泊プラン『ラ・フォーレ』。ディナーのオードブル「シェフのご挨拶 アミューズブーシェ」は、富士山麓のマッシュルームを使用したカプチャーノ仕立てのスープと、天城味噌で漬けた味噌ベーコンとチーズのパニーニをひと皿に盛りつけた地元食材にこだわった一品です。この他コースの料理では、カリフラワーをはじめとする三浦産の取れたて野菜、沼津直送の新鮮な魚介類など地元食材を存分に取り入れています。

もちろん、料理だけではなくホテルの魅力である大涌谷源泉の温泉や金時山の伏流水も存分に満喫。心も身体も温まる至福の休日を過ごすことができます。

.....
地産Cafeプロジェクトとは、

箱根プロモーションフォーラムが主催する、食の安全性や国内食料自給率の問題などを解決する足掛りとしてスタートした地産地消プロジェクト。レストラン、ホテルなど神奈川県西部から熱海にかけて17店舗の参加施設が、連携し合ってイベントや勉強会などを行っています。
.....

◆◆◆1泊夕・朝食付き宿泊プラン『ラ・フォーレ』◆◆◆

< 期間 > 2011年12月1日(木)～2012年2月29日(水)

< 料金 > **冬期限定** お1人様 **18,150円**より

- ◆1室2名様でスタンダードツイン利用の場合のお1人様料金。
- ◆この料金には、夕食・朝食・室料・サービス料・消費税・入湯税が含まれます。
- ◆朝食はフレンチジャポネの朝食または和朝食が選べます。
- ◆チェックイン 15:00 チェックアウト 12:00

※宿泊プラン『ラ・フォーレ』は通年で販売しています。

地産地消メニュー「御殿場地鶏のブロシエットカレー」新発売

“小田急 箱根ハイランドホテル”では、この冬より「地産Caféプロジェクト」に参加しています。各レストランが自慢のひと皿を披露する2011年秋冬の「地産Caféプロジェクト」のテーマは、「MAISON DU CURRY SELECTION (メゾン・デュ・カレーセクション)」。プロジェクト参加施設で、地元の食材を使ったカレーを味わうことができます。

初参加の“小田急 箱根ハイランドホテル”では、ランチメニューとして「御殿場地鶏」をふんだんに取り入れた「御殿場地鶏のブロシエットカレー」を新発売。手羽先をじっくり煮込んだカレーに、薪火のかまど「ガーデンブロッシュ」でこんがり焼いたモモ肉のブロシエット(串焼き)を添えた、御殿場地鶏の旨みを生かした一品です。

手羽先を煮込んだカレーは、スパイシーでコクのある味わいが特徴。ココナッツミルクを少量加え、マイルドで上品な味わいに仕上げました。何よりの注目は、カレーに添えられたモモ肉とねぎのブロシエットです。薪火のかまどで焼いた香ばしくてジューシーなモモ肉は、カレーとの相性抜群。薪火のかまどがある“箱根ハイランドホテル”でしか味わえない、魅力満載のカレーとなっています。

「御殿場地鶏のブロシエットカレー」は2012年3月31日までの期間限定で、1日20食限定販売。サラダ、コーヒーが付いて2,541円と、ホテルのランチとしてはうれしい価格です。マイルドでコクのある特製カレーは、寒い冬のメニューとして、注目ランチになりそうです。

◆◆◆「御殿場地鶏のブロシエットカレー」◆◆◆

< 期間 > 2011年10月25日(火)～2012年3月31日(土)まで

< 料金 > **2,541円** (サラダ・コーヒー付き)

◆1日20食限定

< レストラン「ラ・フォーレ」ランチ営業時間 > 11:30～14:00 (L.O.)

『小田急 箱根ハイランドホテル』概要

客室	全59室	収容人数	120名
	◆スタンダードツイン	(32㎡)	52室
	◆デラックスツイン	(36㎡)	6室
	◆フォースルーム	(64㎡)	1室
コテージ	10棟	収容人数	30名
	◆2名用	(39㎡)	5棟
	◆4名用	(73㎡)	5棟

※コテージのうち2名用3棟、4名用3棟はワンちゃん同伴用コテージ。

★チェックインタイムは15:00、チェックアウトタイムは12:00。

交通

- 電車・バス ◆新宿から箱根湯本まで小田急ロマンスカーで約85分。
箱根湯本から箱根登山バス桃源台行きで約25分。
「品の木・箱根ハイランドホテル」下車すぐ。
- ◆新宿から箱根ハイランドホテル前まで小田急箱根高速バスで約120分。
- 車 ◆東名高速御殿場I.C.から、国道138号線乙女峠を經由して仙石原へ。
御殿場I.C.より約20分。

所在地

〒250-0631 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原品の木940
☎0460-84-8541

ホームページアドレス

<http://odakyu-hotel.co.jp/highland/>

施設の情報や宿泊プランなど、ホテルの最新情報がご覧いただけます。

★ホテル諸施設の写真を揃えております。

ご入用の際、または取材に関しましては、(株)小田急エージェンシーまでご連絡ください。

○このリリースに関するお問い合わせ

株式会社 小田急エージェンシー ☎03-3344-5988

○貴誌(紙)・貴番組にてご紹介いただく際の読者からのお問い合わせ先

小田急 箱根ハイランドホテル ☎0460-84-8541