

2023年8月28日

報道関係者各位

ホテルハーヴェストスキージャム勝山

## スキージャム勝山のグランピング BBQ ホテルシェフが仕上げる「約1kgの骨付き熟成リブ肉」

### 30日間熟成させたトマホークリブ肉を低温調理でじっくり調理

ホテルハーヴェストスキージャム勝山（福井県勝山市、統括総支配人：吉岡 厚志、以下スキージャム勝山）は、日帰りグランピングをコンセプトとした「グラマラス BBQ」にて、期間限定でホテルシェフが仕上げる「約1kgの骨付き熟成リブ肉」の販売を開始することをお知らせいたします。



### ■ホテルシェフがお客様の前で仕上げる「約1kgの骨付き熟成リブ肉」

スキージャム勝山では「素材の良さを引き出すプロの技を目の前で」をコンセプトに、9月1日（金）より期間限定でホテルシェフがお客様の前で仕上げる「約1kgの骨付き熟成リブ肉」の販売を開始いたします。30日間熟成させた「骨付きトマホークリブ肉」を、独自の低温調理法でじっくり調理したものをお持ちし、ホテルシェフがお客様の目の前で仕上げ、最高の状態でご提供します。

**メニュー概要**

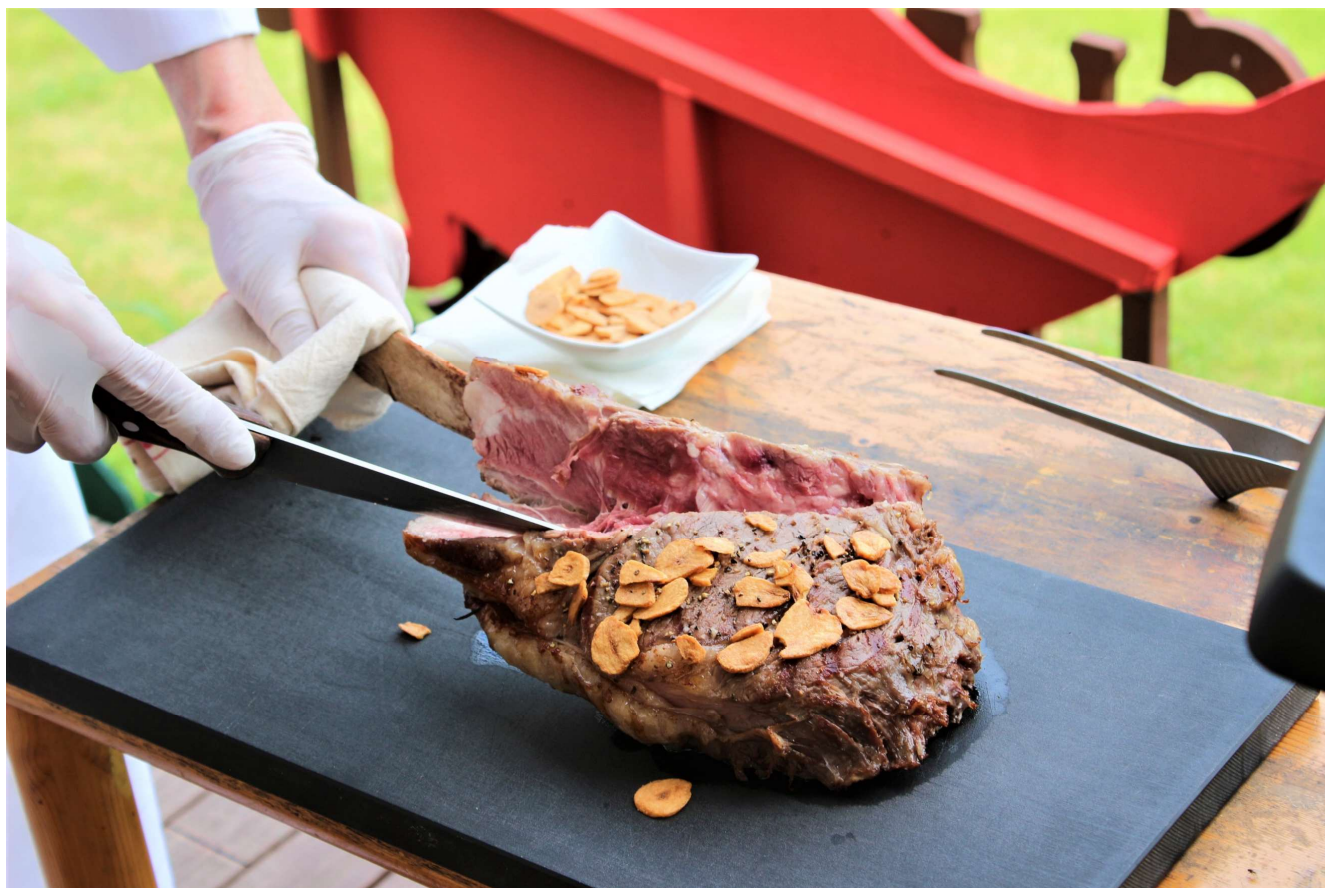
販売期間：2023年9月1日（金）～10月29日（日）

料 金：熟成リブステーキがっつりプラン（2人前）：21,000円（税込）

※別途サイト利用料がかかります。

ご 予 約：電話予約のみ ※2人前よりお人数に応じご予約承ります

T E L：0779-87-6109



## ■ グラマラス BBQ の特徴

グラマラス BBQ・ディノグランピングのキャンプサイト壁面には、カラフルでパーティー仕様の恐竜を描き、まるで恐竜と BBQ パーティーをしているかのような感覚を演出します。ウッディなソファやハンモックも設け、写真映えるフォトスポットグランピングをお楽しみいただけます。さらに今年は、急な雨天でも快適にお過ごしいただけるよう屋根をリニューアル。天候を気にせずに、ホテルクオリティーのグランピングをお楽しみいただくことが可能となりました（荒天時を除く）。



## グラマラス BBQ 営業概要

営業期間：～2023年10月29日（日）

営業時間：11：00～15：00

広さ・サイト数：25㎡、2サイト

料金：

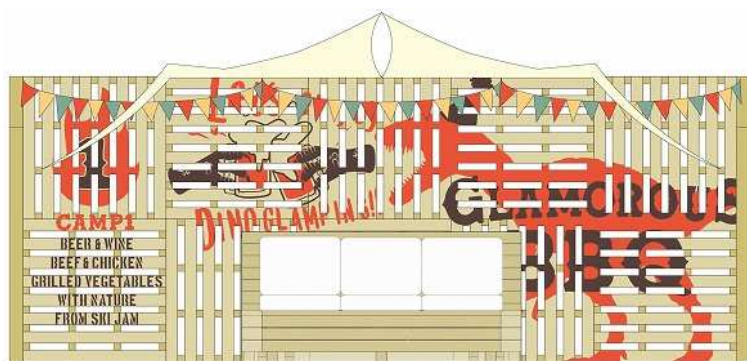
<サイト使用料> 1グループあたり7,000円～15,000円（税込）  
※テント1サイトあたり4～6名様推奨（最大8名様）

<BBQプラン代> プレミアム BBQプラン6,000円（税込）/1人前  
グラマラス BBQプラン5,000円（税込）/1人前  
キッズプラン2,500円（税込）/1人前  
※2名様以上よりご注文可/いずれかの BBQプラン注文必須

ご予約：3日前までのWEB予約制

予約サイト：<https://skijam.urkt.in/ja/direct/offices/1860/courses>

※「熟成リブステーキがっつりプラン」のみお電話でのご予約をお願いいたします。



■ 施設概要

ホテルハーヴェストスキージャム勝山 (<https://www.resorthotels109.com/skijam/>)

勝山の自然を一望するロビー、ラウンジ、オールシーズン楽しめるガラス張りの屋内プール、露天風呂付温泉大浴場など、訪れる全ての方にリゾートを満喫していただけるホテルです。緑豊かな高原の中でのアクティビティや、手ぶらで楽しめるバーベキューガーデン、福井土産やアウトドアブランドのアイテムが豊富な売店など、1日中楽しむことができます。またウインターシーズンはスキー場として親しまれています。

所在地 〒911-0000 福井県勝山市 170-70

電話番号 0779-87-0081

交通 【車】中部縦貫自動車道勝山インターから約20分(約13km)

【電車】えちぜん鉄道「勝山駅」よりタクシーで約20分 ※シャトルバス有

主要施設

客室、レストラン(3か所)、温泉大浴場、屋内温水プール、スキージャム勝山(わんぱく恐竜ランド・セグウェイ体験・BBQガーデン・ドッグランパークなど)、東急ハーヴェストクラブスキージャム勝山



Contact us

本件に関する  
お問い合わせ先

東急リゾート&ステイ株式会社

ホテルハーヴェストスキージャム勝山

TEL: 0779-87-6109 FAX: 0779-87-6101 担当: 中井(なかい)

info-hvcjk@tokyu-rs.co.jp