

2013年6月26日(水)

総合リゾートホテル ラフォーレ修善寺

緑豊かなロケーション、開放的な空間とモダンなインテリア

家族や仲間と楽しむ本格リゾートバーベキュー

7月26日(金)新『バーベキューガーデン』誕生！

森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社が運営する「総合リゾートホテル ラフォーレ修善寺」(静岡県伊豆市大平 1529、支配人 高山博行)では、既存の「バーベキューガーデン」を大幅にリニューアルし、7月26日(金)より営業を開始いたします。新「バーベキューガーデン」は、目の前に芝生広場が広がる延床面積 268.42 m²、客席数最大 170 席の半屋外レストランで、炭火を使った本格的グリル機に加え、テーブルにはゆとりあるソファークェアも導入。美しい自然の眺望とモダンな空間で、都会では得られない高原リゾートのリラックスしたバーベキュー体験をお楽しみいただけます。お料理も、食材から調理方法、ソースに至るまでこだわりのスタイルを追求した、誰もが美味しくお楽しみいただける本格的なバーベキューを提供致します。



完成予想図

「バーベキューガーデン」では、料理内容・提供スタイルともに大幅な見直しを行いました。美味しさはもちろん、バーベキューをスマートに楽しんでもいただくためのスタイルが多彩に盛り込まれています。

食材のこだわり

素材のうまみをそのまま味わって頂けるように焼き野菜は丸ごと、肉は大きく厚めで提供いたします。とくにお薦めの「メガビーフ」はアメリカ産※リブアイを厚さ約2センチでご提供。4名分は幅が約25センチにもなりますので見た目も豪快です。焼肉のようにカットして焼くのではなく、そのまま焼いてからカットしてみんなでいただきます。

※仕入れの状況によりオーストラリア産、カナダ産の場合があります。



調理方法

本場アメリカでNo.1の人気「バーベキューグリルのロールスロイス」と呼ばれているWeber社製 本格的グリル機と炭火を使用いたします。従来のガスを使用したグリル機と異なり深さのあるグリル機ですので、肉が最もおいしく焼けるといわれる「強火の遠火」を実現いたしました。また、蓋付きグリル機ですので野菜や肉のうまみを閉じ込め、逃がさずジューシーに焼き上げる事が出来ます。炭火の火力は部分ごとに強弱をつけることで、様々な焼き方が可能です。



スタッフ

スタッフは今回のリニューアルにあたり日本バーベキュー協会認定の講習を受講し、検定を受験、20名が「バーベキューインストラクター」の資格を取得しました。より豊富な知識を有する有資格スタッフがテーブルを回り、お客様にお肉や野菜のおいしい焼き方、食べ方など適切にアドバイスいたします。



ブッフェ

トマト・レタス・ピーマン・クレソンなど色鮮やかなマルシェのように並ぶ野菜は早朝からシェフみずからが市場より買い付けます。また夏野菜をたっぷり使ったミネストローネなど、野菜を中心に具沢山で見た目にも美しいスープをお召し上がりください。他にもスチームしてホイップバターとからめた皮つきポテトや、ライス料理ではナシゴレンやジャンバラヤなどが揃い、サラダ以外にも多様なブッフェメニューをお楽しみいただけます。



ソース

通常の焼肉スタイルのバーベキューでは1種類の「タレ」で食すことが多いですが、今回オープンするバーベキューガーデンではソースにもこだわっています。市販のソースではなくさまざまなスパイスとオレンジ・マンゴーなどフルーツの味を組み合わせた、お肉の味をより引き立てるシェフ特製のオリジナルソースでお召し上がりいただけます。

また、お客様みずからすりおろして頂き、肉と一緒に召し上がり頂く中伊豆名産の「生わさび」もご用意致します。ホテルならではのオリジナルソースと伊豆修善寺ならではの生わさびでお肉をお楽しみください。



エコスタイル

ホテル敷地内の間伐材や倒木から作った炭も使用いたします。近隣の炭窯で焼いて炭にすることで、エコでスマートなバーベキューを実現いたしました。また、消し炭を再利用することでゴミの排出削減にもつながっています。



メニュー例

おすすめプラン ¥6,930 (子供 ¥2,310)

GRILL

チキン アロマオイル ポット+バゲット

5種のまるごと焼野菜

自家製 ディアバルト ソーセージ

ハワイアン ポーク プロシエット

豪快 炭火焼 ワイルドメガビーフ

トルティーヤ

Buffet

みずみずしい夏野菜とシェフ厳選のリーフサラダ

本日のライス料理 (ナシゴレン・ジャンバラヤ・ドライカレー等)

夏野菜たっぷりのミネストローネ

ポテトの丸ごとスチーム

Dessert

焼き火マシュマロ

バナナ チョコ

メニューは変更となる場合がございます。

※ダッチオーブンを使用した「ローストチキン」などアラカルトメニューなどもご用意しております

新バーベキューガーデンの建物は洗練されたテントを設けた半屋外型施設ですので、雨天時でも安心してお食事頂けます。ご夫婦、カップルでのリラックスしたご利用からご家族、グループでの楽しいひと時のご利用までくつろいでお過ごし頂けるように、ベンチシートからソファ席まで様々なタイプの席をご用意致します。



総合リゾート ラフォーレ修善寺「バーベキューガーデン」の概要

開業日： 2013年7月26日(金)より

営業期間： 7月 - 8月・・・全日営業

9月 - 10月・・・土曜日及び祝前日

営業時間： ランチ 11:30 - 13:30 (土日のみ営業)

ディナー 17:00 - 21:00

ご予約： ご利用には前日までのご予約が必要です

住所： 静岡県伊豆市大平 1529 総合リゾートホテル ラフォーレ修善寺内

席数： 最大 170 席

延床面積： 268.42 m²

料金： おすすめプラン 大人 6,930 円 子供 2,310 円

シンプルプラン 大人 4,620 円 子供 2,310 円

シェフスペシャルプラン 大人 9,240 円 子供 2,310 円

(料金は税金/サービス料込み、子どもは4歳から小学生)

バーベキューガーデンでのディナーを組み入れた宿泊プランもございます。

大人 12,600 円 子供 10,080 円より

予約・お問い合わせ： TEL0558-74-5489

◆総合リゾートホテル ラフォーレ修善寺 施設概要

伊豆の森に広がる 50 万坪もの広大な総合リゾート。

北に霊峰富士、南に日本百名山の一つにもなっている天城連山を望む絶好のロケーション。南欧風のホテルやコテージのほか、温泉・ゴルフ場・各種スポーツ施設など様々な施設を備え、ご家族でのご利用から大人数のグループ利用までお楽しみ頂けます。

<http://www.laforet.co.jp/shuzenji/>

住所：〒410-2415 静岡県伊豆市大平 1529

電話：0558-72-3311（代表）

客室：総客室数 304 室 1,614 名（内、山紫水明 16 室/80 名）

アクセス：【お車で】東名高速・沼津 IC より国道 1 号・136 号線経由または途中、伊豆中央道・修善寺道路（共に有料）・天城北道路・大平 IC 経由約 30km。

【電車で】東海道新幹線・三島駅より伊豆箱根鉄道に乗り換え修善寺駅下車、送迎バス約 25 分。

【その他リニューアル情報 1】

歴史ある日本有数の温泉街「伊東」でラフォーレ伊東が和の趣を深めた、

地の味と湯づくしの宿「ラフォーレ倶楽部 伊東温泉 湯の庭」に生まれ変わります！

ラフォーレ伊東はホテル 1 階を全面改装。廊下やエントランスには和の意匠をあしらい、中庭部分には足湯テラスを新設。2013 年 7 月 11 日にリニューアルオープンいたします。

【その他リニューアル情報 2】

日本の代表的リゾート「箱根」に和モダンホテルが誕生！

ラフォーレ強羅は全館リニューアルし、温泉露天風呂付き部屋の新設など和の趣を凝らしたホテルへ 2014 年 3 月(予定)に生まれ変わります。

◆本件に関する取材のお問合せ先◆

森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社 / マーケティング部 青島・吉田

〒140-0001 東京都品川区北品川 4-7-35 御殿山トラストタワー

TEL 03-6409-2820 / FAX 03-6409-2813 / E-Mail : aoshima-y@mt-hr.com