

2016年7月1日配信

報道関係者各位

株式会社ワールドリゾートオペレーション

新規オーベルジュが三浦海岸にリニューアルオープン

2016年7月7日(木) 【バーディハウス三浦海岸】

三浦の旬の食材を使った料理自慢の宿として開業

～三浦旬彩オーベルジュで三浦の旬を愉しむ～

三浦旬彩オーベルジュ 【バーディハウス三浦海岸】(所在地:〒238-0101 神奈川県三浦市南下浦町上宮田555)は、2016年7月7日(木曜日)に、リニューアルオープンすることを決定しました。

神奈川県にある三浦海岸は、都心から約1時間とアクセスもよく、野菜や魚介など地元で採れる新鮮な食材が豊富に揃う恵まれた環境にあります。三浦の旬を沢山の方々に愉しんでもらい、三浦の素晴らしさを少しでも多くの人に伝えたいという想いで、ここに開業することに致しました。今後は、地産地消を提案するオーベルジュとして、幅広い年代のお客様を取り込み、三浦の活性化にも貢献していきたいと思います。



★★【2016年7月7日リニューアルOPEN記念！ お一人様 9,259円(税別)～】

～三浦の旬彩オーベルジュへ特別価格でご招待～

Wメインのイタリアンフルコースをご提供。三浦の野菜を使ったバニヤカウダーや、目にも鮮やかな前菜、パスタなど、シェフの技が光る料理の数々を、小さな宿ならではの静かな空間でゆっくりとお愉しみ下さい。

ご宿泊期間：7月7日(木曜日)～9月30日(金曜日)

1泊2食付価格：9,259円～ (1部屋2名様の1名様料金、税別)

ご予約→ <http:// goo.gl/C03iK5>



オープン記念基本コースのメニュー一例



三浦野菜のバーニャカウダー
旬の前菜盛り合わせ
三浦の旬野菜スープ
三浦の旬パスタ
本日のお魚料理
本日のお肉料理
シェフの手作りドルチェ
ガーリックブレッドなど全8品

【三浦旬彩オーベルジュとは】

三浦旬彩～三浦の四季折々の食材や自然の華やかな移り変わりを愉しむ～季節で変わる食材をはじめ、三浦の風や空気、海の香りまでも含めたものを【旬】、料理と景色は【彩】、オーベルジュとはフランス語で料理自慢の小さな宿のこと・・・三浦の旬の食材で作った彩鮮やかなお料理を、旬の自然の彩とともに、第2の我が家のような空間でお愉しみいただく宿をイメージしました



■バーディハウス三浦概要■



【住所】〒238-0101 神奈川県三浦市南下浦町上宮田555

【TEL】046-889-3151(2016年7月7日～開通)

【公式】<http://yadolabo.com/バーディハウス三浦海岸/>

【客室数】11室

【館内設備】レストラン、内湯、ガーデンテラス

【アクセス】電車：京浜急行三浦海岸駅から徒歩15分

お車：お車：横浜横須賀道路佐原ICから約15分

■株式会社ワールドリゾートオペレーション■

株式会社リロ・グループ（東京都新宿区 代表取締役社長 中村 謙一）100%出資会社

□所在地：〒160-0022 東京都新宿区新宿 4-2-18

TEL：03-5312-8520 FAX：03-5312-8521

□公式サイト：<http://www.wro.co.jp/>

□設立：2009年9月

□資本金：50百万円

□事業内容：リゾートホテル・旅館の再生事業

□代表者：代表取締役社長 田村 佳克

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ワールドリゾートオペレーション

マーケティングユニット 企画・広報グループ

結城 正美

TEL：03-5312-8520 FAX：03-5312-8521

e-mail：ma.yuki@relo.jp

公式サイト：<http://www.wro.com>