

報道関係各位

2018年8月20日
野尻湖ホテル エルボスコ

野尻湖ホテル エルボスコ 10周年記念 「秋を愉しむ」特別プランを販売

- ◆秋のきのこ狩りツアー宿泊プラン（9月15日～11月4日）
- ◆秋の収穫祭～C.W.ニコル氏×藤塚 理×上野 宗士（10月5日）

アゴーラ・ホテルアライアンスの野尻湖ホテル エルボスコ（所在地：長野県上水内郡信濃町大字古海4847、総支配人：武松 泰弘、客室数：50室）は、今年4月に開業10周年を迎えました。それを記念して、「秋を愉しむ」ことができる特別プラン販売いたします。



野尻湖ホテル エルボスコでは、「泊・食・遊・学・癒」すべてにおいて“自然と共生する”をテーマとしたご滞在を提案しております。
紅葉する野尻湖に森の静けさの自然と、秋の美食を楽しむ滞在スタイルをご堪能ください。

香り高い秋の食材「きのこ」を知り尽くす

野尻湖周辺の山々は、6,000種類もの「きのこ」が採れる世界有数の「きのこの山」。その中で一般的に食されている約130種類のきのこを探しに行くツアーです。きのこに詳しいネイチャーガイドが同行し、きのこが生息する場所、採り方や種類など説明を受けながら、森を散策、そして「きのこづくしディナー」を楽しめる宿泊プランです

野性味あふれる食材、三者が織りなす食の饗宴

ダイニング「moment」のシェフ藤塚 理、料理監修を手掛ける上野 宗士、そして作家であり、ナチュラルリストとして著名なC.W.ニコル氏をシェフとして迎える毎年恒例の食の饗宴を、秋深まる森を臨む開放感のある当館のダイニング「moment」で開催いたします。

【本件に関するメディアからのお問合せ先】
株式会社アゴーラ・ホスピタリティーズ PR：藤井、浦辺
〒105-0001 東京都港区虎ノ門5-2-6 虎ノ門第2ワイコービル7F
TEL:03-3436-1860 FAX:03-3436-1861
E-mail:pr@agorahospitalities.com

◆ 秋のきのこ狩りツアー宿泊プラン
～香り高い秋の食材「きのこ」を知り尽くす～

きのこに詳しいガイド2名が同行し、朝9時から夕方4時までたっぷりとき
のこ狩りを楽しんだあとは、ホテルからほど近くにある湖畔のレストラン「ゲ
ストハウス LAMP」にて、きのこづくしディナーをお楽しみいただける宿泊プ
ランです。



期間：2018年9月15日（土）～11月4日（日）

料金：1泊2日プラン

スタンダードツイン 25,120円～

(2名1室お一人様1泊3食、消費税・サービス料込み)

昼食：おにぎりランチBOX

夕食：きのこづくしディナー

朝食：身体に優しい健康的な朝食

2泊3日プラン

きのこ狩りツアーを当日に参加、または前日に宿泊をし、翌日にたっぷりツアーを楽しむな
ど、滞在スタイルをお選びいただけ、ディナーはきのこづくしと、フレンチのフルコースと両
方をご堪能いただけます。

スタンダードツイン 56,720円～ (2名1室お一人様2泊5食、消費税・サービス料込み)

昼食：おにぎりランチBOX

夕食：きのこづくしディナー、フレンチフルコースディナー

朝食：身体に優しい健康的な朝食

◆ 秋の収穫祭～C.W.ニコル氏×藤塚 理 × 上野 宗士～
～野性味あふれる食材、三者が織りなす食の饗宴～

シェフ藤塚(写真中)と、エルボスコの料理監修を手掛ける上野
(写真右)に加え、作家でありナチュラリストとして著名な C.W.ニ
コル氏(写真左)をシェフとして迎える年に一度の食の饗宴。
豊かな信州の土地で育まれた秋の食材をふんだんに盛り込み、
C.W.ニコル氏が考案した野性味あふれる、プレミアムなディナー
を臨場感あふれるライブキッチンスタイルでご提供いたします。



日時：2018年10月5日（金）

料金：スタンダードツイン 27,864円～

(2名1室お一人様、1泊2食付き、消費税・サービス料込み)

今回10周年を記念して作られたロゴは、創業以来、森とともにしっかり大地に
根ざし歩んできた様を、当館の象徴的な大屋根のシルエットで表現しております。
また、ロビーから望む森の色は、季節の移ろいとともに変化させ、これからも続
く自然との共生をより確かなものとして表現しております。



野尻湖ホテル エルボスコは、テーマである「自然との共生」のもと、恵まれた立地を存分に生かし、
地域に貢献できる施設を目指してまいります。

【本件に関するお客様からのお問合せ先】

野尻湖ホテル エルボスコ

〒389-1302 長野県上水内郡信濃町大字古海 4847

TEL:026-258-2111 FAX:026-258-3205

www.nojirikohotel-elbosco.com