

2022年3月1日  
湯快リゾート株式会社

湯快リゾートが見せるマグロの本気！  
刺身にお寿司、鍋、焼きと絶品マグロ料理が勢揃い  
「春の絶品まぐろフェア」2022年3月1日(火)スタート

URL : <https://bit.ly/3t7OPsx>

「日本の温泉を身近にする」を掲げ、温泉リゾート体験を提供する湯快リゾート株式会社（住所：京都府京都市 代表取締役社長：西谷浩司 以下、湯快リゾート）は、お客様に旬の生マグロを思う存分召し上がっていただけるように、3月～5月限定「春の絶品まぐろフェア」を2022年3月1日(火)より開始いたします。

このマグロのうまみがたまらないのよね

紀伊勝浦産直送、鮮度が自慢の生マグロを思う存分。  
刺身にお寿司、カツ、鍋、焼きとマグロの本気をお見せします。  
※仕入れ状況により産地が変更になる場合がございます。

2022年3月～5月開催! 湯快リゾート

湯快リゾートは、3ヶ月間限定「春の絶品まぐろフェア」を、2022年3月1日(火)より開始いたします。

生まぐろお造りをはじめ、生まぐろ握り、とろたく、まぐろのつくね鍋、チリソースやカマ焼き、グラタン、ユッケ、カツなど全10品のマグロ料理が登場!

紀伊勝浦産直送※1、旬の生マグロを思う存分お召し上がりいただけます。

フェア実施に合わせて春メニューも登場。アヒージョやホテルイカの炊き込みご飯など旬の食材を使用したメニューも充実しております。

この機会にぜひ、湯快リゾートでマグロ料理と旬のグルメをご賞味ください。

※1 仕入れ状況により産地が変更になる場合がございます。

## News Release

### 【春の絶品まぐろフェア概要】

#### ■実施期間

2022年3月1日(火)～2022年5月31日(火)

#### ■対象ホテル

バイキングタイプ 21 ホテル

※プレミアムタイプ・会席タイプ除く

#### ■フェアメニュー



① 生まぐろお造り



② 生まぐろ握り



③ とろたく



④ まぐろのつくね鍋



⑤ まぐろのスパイシーカマ焼き



⑥ まぐろカツ



⑦ 生まぐろユッケ



⑧ まぐろのチリソース



⑨ 生まぐろアボカドタルタル



⑩ まぐろツナと春野菜のペンネグラタン



## News Release

### ■春メニュー一例

ホテルイカの炊き込みご飯



春の詰め合わせアヒージョ



桜エビと新玉ねぎのピッツァ



### 【「あんしんバイキング」への取り組み】

動画 URL : <https://youtu.be/ka-vYrL7G4o>

当社は、お客様および従業員の安全・安心を第一に考え、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため「3密対策」「衛生管理」を徹底しております。

現在、取り組み中の「あんしんバイキング」では、感染予防対策を徹底し、通常のバイキングの形式で人気メニューを提供しております。また、レストランでのお食事に加え、ご要望があった際はお部屋や共用スペースへ持ち帰ってお召し上がりいただくことが可能となり、お客様のニーズに合わせてお食事場所も選択いただけます。「あんしんバイキング」については、開始後、お客様から「『あんしんバイキング』になり、進歩している感じがして嬉しい」「部屋に食事を持ち帰るスタイルがとても良く、ゆっくり食べることが出来た」等とご好評をいただいております。

他にも湯快リゾートとして「館内ではコロナ対策がいろんな場面で実施されており、不安が軽減した」とコメントをいただいております。今後も、お客様および従業員の安全・安心を第一に考え、その時々状況に応じた最適な感染予防対策を行ってまいります。

あんしんバイキングの詳細 : [https://yukai-r.jp/special/reborn/eat.html#anshin\\_viking](https://yukai-r.jp/special/reborn/eat.html#anshin_viking)



### <ご予約に関するお問い合わせ先>

TEL : 0570-550-078(湯快リゾート予約センター) / URL : <https://bit.ly/3t7OPsx>

### 【湯快リゾート株式会社 会社概要】

会社名 : 湯快リゾート株式会社  
 事業内容 : 温泉旅館／リゾートホテル展開  
 代表者 : 西谷 浩司  
 URL : <https://yukai-r.jp>