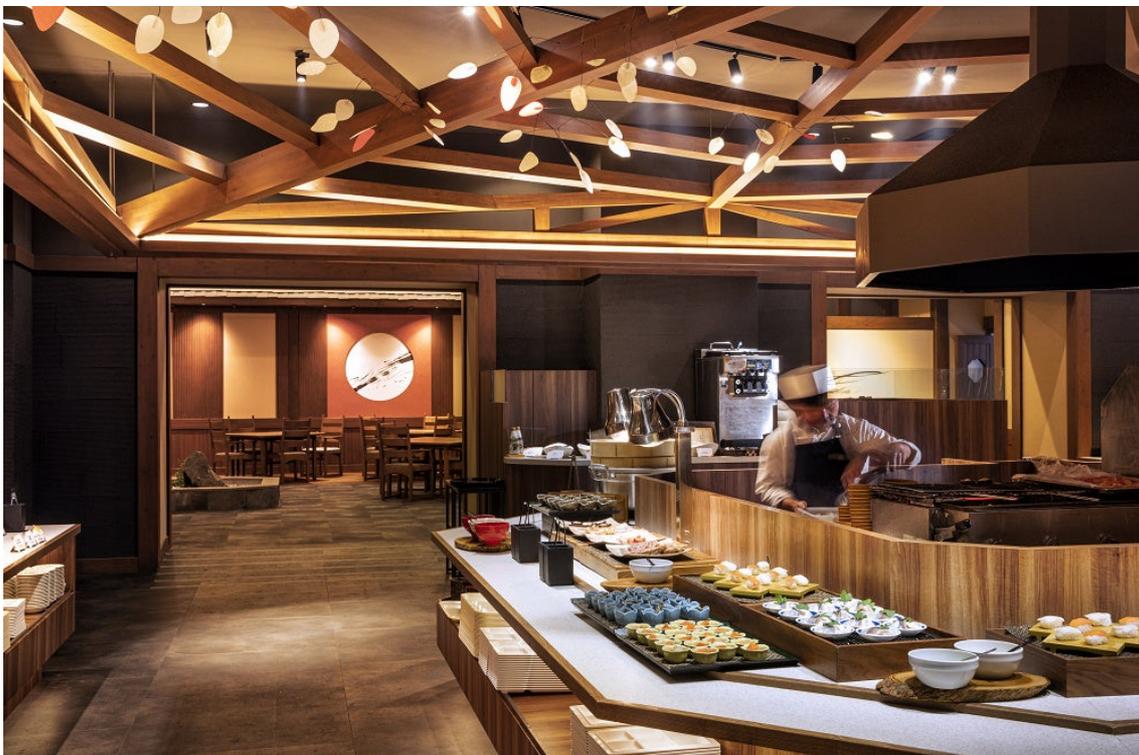


【北海道／層雲峡】朝陽亭の夏！香ばしい香りもご馳走♪レストランに炭火焼きメニュー登場！

山の料理茶屋「早紅葉」のバイキングメニューに、香ばしい炭火焼きの焼き物が新登場！

2024年8月31日（土）まで提供される、山の料理茶屋「早紅葉」の夏メニューに香ばしい炭火焼の焼き物をご用意いたします。

野口観光マネジメント株式会社 層雲峡 朝陽亭
（北海道上川郡上川町字層雲峡温泉 全252室）



2024年夏、層雲峡 朝陽亭のバイキング、山の料理茶屋「早紅葉」の夏メニューに炭火焼きが新登場！炭火焼きならではの香りと風味、ぎゅっと閉じ込められた素材の旨味をお楽しみいただける焼き物は、夏の食欲をそそる一品です。

厳選された新鮮な食材を使用し、一つ一つ丁寧に焼き上げます。焼きたての美味しさを、その場でお楽しみくださいませ！



▼夏メニュー提供期間

～2024年8月31日（土）

※仕入れ状況により、変わる場合がございます。

▼香ばしい炭火焼！焼き物メニュー

- ・名寄産『ひまわり畑ポーク』の串焼きステーキ
～北海道産たまねぎ&マスタードステーキソースで～
- ・白老町産ヤマメの串焼き
～レモン汁はお好みで～
- ・下川町産椎茸の焼き物
～和風おろし醤油で～
- ・北海道産長いもの柚庵焼き
～そのまま～
- ・剣淵町産トマトの焼き物
～とろけるチーズのせ～
- ・名寄産アスパラの塩焼き
～燻製マヨネーズはお好みで～

▼山の料理茶屋「早紅葉」のご予約はこちら

https://book.noguchi-g.com/booking/result?code=f26a04f5c37ba85f90aba754c58fc6f2&is_including_occupied=true&hotel_plan_codes=10757188,15736438,18210283,18569142,18817648,16741286,13763002,16806770,11797747,13241401,17084528,12164824&type=plan



炭火で焼き上げた食材には、他の調理法では得られない独特の香ばしさが生まれます。

炭の香りが食材に移り、口に入れた瞬間に広がる香りが食欲をそそります。

高温で一気に食材を焼き上げる炭火焼きは、余分な水分を出さない為、表面はカリッと香ばしく、中はジューシーに仕上がるのも特徴！

特にお肉やお魚は、遠赤外線が表面を焼いて固め、内側に肉汁が閉じ込められることで美味しさを逃さず、食材本来の旨味が最大限に引き出されます。

今年の夏は、うまみを逃さない美味しい調理法「炭火焼き」の魅力を層雲峡 朝陽亭で存分に味わってくださいませ♪

ご家族やご友人と共に、素晴らしい夏の思い出を作りましょう！

皆様のご来館を心よりお待ちしております。



【本件に関するお問い合わせ】

層雲峡 朝陽亭

代表TEL 0570-026572 (10:00~17:00) FAX 01658-5-3054

〒078-1795 北海道上川郡上川町層雲峡温泉

朝陽亭公式HP <https://www.choyotei.com/>

朝陽亭公式ツイッター <https://twitter.com/choyotei>

層雲峡公式インスタグラム https://www.instagram.com/noguchi_sounnkyo/

層雲峡公式フェイスブック <https://www.facebook.com/Choyoresort>

https://prtimes.jp/main/html/searchlp/company_id/19483