

満天ノ 辻のや 厚生労働大臣表彰「調理業務功労者」受彰の総料理長考案 夏の新メニュー「四季会席・アフタヌーンティー」プラン発売

H.I.S.ホテルホールディングス株式会社（本社：東京都港区）が運営する、満天ノ 辻のやは、夏の新メニューとして、「四季会席 夏」、「夏のアフタヌーンティー」付きの宿泊プランを3月14日（金）より発売します。

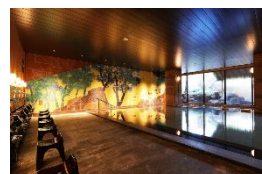


四季会席 夏イメージ

石川県の名湯・粟津の温泉宿である、満天ノ 辻のやは、「令和6年度調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰」において、「調理業務功労者」を受彰した、総料理長考案の夏の新メニューとして、「四季会席 夏」、「夏のアフタヌーンティー」をお楽しみいただける宿泊プランを3月14日（金）より発売します。「四季会席 夏」は、1日限定50食のご用意となり、食前酒に夏みかんカクテル、組着に鱧の南蛮漬け、白身魚のお造り、一口そば、焼イセエビ、ローストビーフサラダ、鮑水貝、しらすの釜飯、デザートにガトーショコラなどをご提供します。「夏のアフタヌーンティー」は、ケーキやスコーン、プリンだけでなく、エビの手毬寿司やサーモンのカナッペなどをご提供します。夏季は敷地内にある、大型プール・お子様向けすべり台付きのプールもご利用いただけます。「四季会席 夏」の夕食、朝食の2食付39,800円～、「夏のアフタヌーンティー」と「四季会席 夏」の夕食、朝食の2食付44,800円～（いずれも4名様1室利用、お1人様1泊、税別）公式ホームページ：<https://www.mantenno.com/>



夏のアフタヌーンティーイメージ



天然温泉イメージ



客室イメージ

HIS ホテルホールディングスは、ホテルを基点とした旅の楽しさ・ビジネスシーンでの利便性を実現する会社です。日本・米国・韓国など世界7つの国と地域にて、変なホテル・ウォーターマークホテルなど全13ブランド48ホテルを展開しています。