

2020年7月31日
東急リゾート&ステイ株式会社
勝山ニューホテル

勝山ニューホテル お家でホテルレストランを楽しめる 「おうちbuffet」と「二十四節気の玉手箱弁当」の販売開始

東急リゾート&ステイ株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：田中 辰明）は、福井県勝山市で運営する「勝山ニューホテル」において、お家で仲間や家族とホテルレストランを楽しめる「おうちbuffet」と「二十四節気の玉手箱弁当」を2020年9月18日（金）までの期間限定で販売を開始いたします。

お家の中で、仲間や家族と美味しいお食事を楽しみたいというお客様のご意見から、勝山ニューホテルでは、ケータリングのノウハウを活用し、お家の中でもホテルレストランのクオリティでパーティやお弁当を楽しんで頂ける商品を企画いたしました。内容は1つ1,980円のお重を好きな単位、好きなジャンルの料理でご注文いただける「おうちbuffet」、また二十四節気をテーマとしたおひとり様でも楽しめる「二十四節気の玉手箱弁当」の2つをご用意いたしました。

「おうちbuffet」と「二十四節気の玉手箱弁当」の食材には、二十四節気をコンセプトにした食材を取り入れており、できるだけ地元食材を厳選し使うことで地産地消にも貢献、時候に即した食材は、心と体を和ませてくれます。お召し上がりいただくお客様にはもちろん、地元の皆様も元気になるように、心を込めたお食事となっております。勝山ニューホテルでは、今後も様々な商品展開やイベントを行って参ります。



■ 「おうちbuffet」と「二十四節気の玉手箱弁当」で使用されている地元の食材

- ・越前産のブリ
 - ・勝山産なすび
 - ・勝山産たまねぎ
 - ・勝山産ニンジン
 - ・福井県産コシヒカリ
 - ・福井県産たまご
 - ・福井県産新生姜
 - ・越のルビー
- など



※内容は食材の仕入れ状況やお届けする時点で旬とされる食材を使用するため変更になる場合があります。
※二十四節気は、1年を24等分することから由来します。立春からはじまり、春分、夏至、秋分、冬至の4つ時期に春夏秋冬それぞれの盛りを迎え、大寒で締めくくられて1年となります。今回の「おうちでbuffe」と「二十四節気の玉手箱弁当」は、二十四節気で旬とされる食材を中心とした献立となっています。

■「おうちbuffe」概要

内容：お好みやシーンに合わせて和食・洋食・中華・スイーツのお重が自由に組み合わせられます。

価格：各1箱 1980円（税込）

その他：2箱よりご注文可能 3日前までに要予約

予約・お問い合わせ・お渡し場所：勝山ニューホテル TEL 0779-88-2110



■「二十四節気の玉手箱弁当」概要

内容：ちょっぴり贅沢な折詰に仕上げた二段弁当「二十四節気の玉手箱弁当」

価格：1箱 2,500円（税込）

その他：1箱よりご注文可 3日前までに要予約

予約・お問い合わせ・お渡し場所：勝山ニューホテル TEL 0779-88-2110



勝山ニューホテル 料理長

料理長 森玉雅之

1976年兵庫県生まれ。大阪あべの日本料理専門カレッジ卒業後、大阪の割烹 川富に入社。2004年 ウエスティンホテル大阪に入社。2009年 東急リゾートサービスへ入社(現：東急リゾート&ステイ)、会員制ホテル・東急ハーヴェストクラブ有馬六彩のオープニングスタッフを経て、2019年勝山ニューホテル 料理長として就任。

勝山ニューホテル 概要

所在地：福井県勝山市片瀬町2丁目114

アクセス：車の場合、北陸自動車道 福井北IC経由 中部縦貫自動車道 勝山ICから約10分

鉄道の場合、えちぜん鉄道勝山駅から車にて約10分 無料送迎バスを運行(予約制)

客室：スタンダードルーム 3名定員 26平米 60室

デラックスルーム 2~4名定員 52~78平米 4室

付帯施設：レストラン、多目的ルーム、宴会場、チャペル、神殿、大浴場、売店ほか



Contact us

本件に関する

お問い合わせ先

東急リゾート&ステイ株式会社

勝山ニューホテル 担当：ホテル料飲セクション 中井

E-mail：masahiro.nakai@tokyu-rs.co.jp

〒911-0811 福井県勝山市片瀬町2丁目114

TEL 0779-88-2110 FAX 0779-88-2519

