

2022年9月30日

報道関係者各位

ホテルハーヴェストスキージャム勝山

奥越の地産地消にこだわった期間限定ランチメニュー 九頭竜マイタケのパスタと福井県産アオリイカのピザ

スキージャム勝山ラウンジ伊炉里にて販売開始

ホテルハーヴェストスキージャム勝山（福井県勝山市、統括総支配人：吉岡厚志、以下、スキージャム勝山）は、10月1日（土）から期間限定で、ラウンジ伊炉里にて地産地消にこだわった「九頭竜マイタケの和風豆乳パスタ」と「福井県産アオリイカとイカ墨のセピア ルッコラを添えて」を販売することをお知らせします。



スキージャム勝山ラウンジ伊炉里

■福井県大野市九頭竜マイタケのパスタと福井県産アオリイカのピザ

ラウンジ伊炉里では、本格石釜で焼く自慢のピザ、大人気のオリジナルパスタや、特製スイーツなどを提供しています。天気の良い日は、ガーデンカフェのテラス席でランチをお楽しみ頂けます。福井県では、秋の味覚として九頭竜マイタケとアオリイカが旬を迎えます。ラウンジ伊炉里では、地産地消にこだわり「マイタケ」「アオリイカ」を使ったメニューをご用意しました。

<九頭竜マイタケの和風豆乳パスタ>

福井県大野市で生産された九頭竜マイタケは奥越の自然豊かな環境で育てたマイタケでシャキシャキとした食感が特徴。麺は福井県産の小麦で作られたリングイネを使用。このリングイネの麺はやさしい味の和風豆乳ソースに絡まり、ヘルシーでありながらしっかりとした味を楽しめます。またオリジナルの梅肉ソースは梅肉と鰹節を合わせたもので、味の変化もお楽しみ頂け、最後までご満足いただけるようにご用意しています。



<福井県産アオリイカとイカ墨のセピア ルッコラを添えて>

この時期に福井県でも旬をむかえるアオリイカは、栄養を蓄えており肉厚でとても味わい深くコリコリとした食感が特徴です。

福井県産のアオリイカをイカ墨を使ったセピアソースでコーティングすることで、うま味を閉じ込めています。ピザに塗った酸味豊かなトマトソースとの組み合わせをお楽しみ頂けるピザです。



<メニュー概要>

期 間：10月1日（土）～11月25日（金）

場 所：ラウンジ伊炉里（いろり）

料 金：九頭竜マイタケの和風豆乳パスタ 1,600円（税込）

福井県産アオリイカとイカ墨のセピア ルッコラを添えて 1,600円（税込）

時 間：11:30-16:30（16:00 L.O.）

※食材が無くなり次第終了させていただきます。



■ 施設概要

ホテルハーヴェストスキージャム勝山 (<https://www.resorthotels109.com/skijam/>)

勝山の自然を一望するロビー、ラウンジ、オールシーズン楽しめるガラス張りの屋内プール、露天風呂付温泉大浴場など、訪れる全ての方にリゾートを満喫していただけるホテルです。緑豊かな高原の中でのアクティビティや、手ぶらで楽しめるバーベキューガーデン、福井土産やアウトドアブランドのアパレルが豊富な売店など、1日中楽しむことができます。またウインターシーズンは西日本最大級のスキー場として親しまれています。

所在地 〒911-0000 福井県勝山市 170-70

電話番号 0779-87-0081

交通 【車】中部縦貫自動車道勝山インターから約20分（約13km）

【電車】えちぜん鉄道「勝山駅」よりタクシーで約20分 ※シャトルバス有

主要施設

客室、レストラン（3か所）、温泉大浴場、屋内温水プール、スキージャム勝山（わんぱく恐竜ランド・セグウェイ体験・バーベキューガーデン・ドッグランパーク）、東急ハーヴェストクラブスキージャム勝山

■ 感染症予防対策

お客様へのお願い



従業員の取り組み



政府及び関係各所からの発表や指導に基づき、ご利用いただく皆様に安心して快適にお過ごしいただけますよう、衛生管理の強化や感染防止対策に取り組んでおります。従業員の対策はもちろん、ご来場のお客様にも感染防止対策のご協力をお願いいたします。

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
ホテルハーヴェストスキージャム勝山
TEL：0779-87-6109 FAX：0779-87-6101 担当：中井（なかい）
info-hvcjk@tokyu-rs.co.jp