

2024年10月31日

報道関係者各位

ホテルハーヴェスト那須

秋から冬への季節の移ろいを愉しむ和洋折衷コース「橙 -daidai-」に 社内料理コンクール全部門で優秀賞受賞の3品が登場

ホテルハーヴェスト那須（栃木県那須郡那須町、総支配人：高橋 智明、以下「当ホテル」）は、東急リゾート&ステイ株式会社（東京都渋谷区、代表取締役社長：栗辻 稔泰、以下「当社」）が2024年7月に開催した社内料理コンクール「ごちそうレシピ」において全3部門で優秀賞に輝いた3品を、和洋折衷コース「橙 -daidai-」のメニューとして2024年11月1日(金)～12月30日(月)の2ヶ月間限定で販売いたします。



■和・洋・デザート of 3部門全てで優秀賞を受賞

当社が運営するホテル・レストランに勤務する料理人がその腕と技、アイデアを競う社内料理コンクール「ごちそうレシピ」は今年で7回目を迎えました。この料理コンクールにおいて、当ホテルの料理人3名が考案したメニューが、和食・洋食・デザート of 全3部門で優秀賞を受賞いたしました。和食・洋食の2部門では「マグロ」を、デザート部門では「米」をメイン食材としています。これらを用いた華やかで美しいそれぞれのメニューが、四季折々の旬の食材を生かしフレンチと日本料理の“いいとこどり”が叶う和洋折衷コース「橙 -daidai-」でお楽しみいただけます。この秋冬だけの特別メニューをぜひご堪能ください。

和洋折衷「橙-daidai-」概要

提供期間：2024年11月1日(金)～12月30日(月)

予約時間：17:30 / 18:00 / 19:00 / 19:50

場所：G-Dining「光彩(きらめき)」

料金：10,990円（消費税10%込）

ご予約：TEL 0287-76-2085

※前日17:00までの要予約

洋食（前菜）

料理名：昆布×マグロのティエド 根セロリのフォンデュフロマージュ ～初雪を描いて～

昆布×にしたマグロ、素材の味を引き出すため様々な調理法で仕上げた野菜を、那須高原今牧場のセミハードタイプの"みのり"とウォッシュタイプの"りんどう"というチーズ2種に、繊細な香りと優しい味わいが特徴の根セロリを合わせたソースと一緒に召し上がりがいただけます。

野菜とバラの花に見立てたマグロ、ソースの白色が、那須の秋から冬へと変わっていく季節の移ろいを表現した一皿です。



和食部門（煮物）

料理名：鮪の巻繊焼き 生姜香る鮪のそぼろ餡かけ

マグロを相性の良い大葉で巻き、巻繊が崩れないように薄く切って揚げた茄子を添えています。

ブッフェのお寿司やコースのお造りで出るマグロの端をそぼろ状にして活用することで、フードロスの低減となり、SDGs への貢献も目指した一皿です。



デザート部門

料理名：那須御養卵に見立てた冷やしぜんざい

地元の米農家と協力し、当ホテルのコンポストの堆肥を使用して育てた那須ブランド米“なすひかり”と、“那須御養卵”を使用した甘味です。

地産地消を意識した一皿で、なすひかりと那須御養卵のコクや味の深さを感じられる一皿です。



■G-Dining「光彩(きらめき)」概要

大きな窓が印象的な木立に囲まれるように建つコーススタイルのレストラン。

豊かな日本の四季に旬を迎える食材を使用した、洋食・和食・和洋折衷のコース料理をご提供いたします。

場 所：ホテルハーヴェスト那須1階

席 数：80席

営業時間：17:30 / 18:00 / 19:00 / 19:50

ホームページ：<https://www.resorthotels109.com/nasu/restaurant/>

※ディナー営業のみ



■ホテルハーヴェスト那須 概要

ホテルハーヴェスト那須は、御用邸に隣接の広大な敷地にゴルフ場や別荘地などが点在する「東急那須リゾート」内の一角に佇み、緑豊かで静かな環境に恵まれています。

穏やかな傾斜地を囲むように低層階の建物が配置され、客室からは季節の移ろいを感じられる自然が眺められます。ホテルのロビーに一步足を踏み入ると、神殿のような落ち着いた雰囲気が漂い、フロント後方の大きな窓から見える景色も美しく、心地よい休息の始まりを実感していただけます。



所 在 地：〒325-0302 栃木県那須郡那須町大字高久丙 1792

ホームページ：<https://www.resorthotels109.com/nasu/>

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那須

担当：山道（やまみち）

E-mail：info-hvcnu@tokyu-rs.co.jp

TEL：0287-76-2085