

今年の夏は、上質な天悠グルメを心ゆくまで堪能

藤田観光が贈る天悠開業6周年記念会席『ザ・フジタ ～食の宴～』

&

まるでコースのように楽しめる『天悠ディナービュッフェ』



天悠開業6周年記念会席『ザ・フジタ ～食の宴～』(イメージ)



天悠夏季限定ディナービュッフェ(イメージ)

箱根小涌園 天悠（所在地：神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平 1297 支配人：柴田 訓 以下、天悠）では、上質な夏の滞在時間をお過ごしいただけるよう、「大人の夏休み」をテーマに様々な企画をご提案いたします。

今年の夏は『食』にフォーカスし、私ども藤田観光の名誉総料理長らが監修する特別会席「食の宴」とコース料理のように楽しめるディナービュッフェの2種類のディナースタイルを7月15日から夏季限定でご用意いたします。

まず、天悠開業6周年記念企画として、藤田観光名誉総料理長・村田 眞吾、藤田観光総料理長・加賀 和広、箱根小涌園総料理長・遠藤 正昭がタッグを組んで創り上げる特別会席では、各々の料理長が得意とするフランス料理と和食のエッセンスを融合させた伝統と革新のお料理の数々をご堪能いただけます。

そして昨年夏に実施し、2回目となるディナービュッフェでは、国産牛サーロインに伊勢海老、鮑や鰻などの豪華食材をふんだんに使用した種類豊富なメニューをお楽しみいただけます。また、シェフからの贈り物として「松阪牛のすき焼き」「本鮪の握り寿司」を、お1人様につきご1食をご用意。前菜からデザートまで揃う、贅を尽くしたディナービュッフェで、自分だけのオリジナルコース料理をお楽しみください。

今年の夏は、天悠でしか味わうことのできない、かぎりなく贅沢なディナータイムを大切なご家族・カップル・ご友人とともに楽しみください。

藤田観光が贈る天悠開業6周年記念会席『ザ・フジタ ～食の宴～』



天悠開業6周年を記念し、藤田観光名誉総料理長・村田 眞吾、藤田観光総料理長・加賀 和広、箱根小涌園総料理長・遠藤 正昭が創り上げる和洋創作の特別会席をご堪能いただけるプラン。

唎酒師の資格を持つ天悠スタッフが、特別会席のメニューに合わせ選び抜いたおすすめの日酒とのペアリングもお楽しみいただけます。ラインナップには、創業230余年の小田原の酒蔵「井上酒造」とタッグを組み誕生した、箱根小涌園初のオリジナル日本酒「純米大吟醸 箱根小涌園 ~HAKONE1297~」も加わります。

また、お食事会場は、国登録有形文化財に指定された『蕎麦 貴賓館』（以下、貴賓館）にてお召し上がりいただきます。貴賓館は、大正7年に建てられ、その後、1948年に藤田観光の創業者である小川栄一が旅館として営業を開始し、藤田観光発祥の地となりました。藤田観光発展の起源である箱根の地で、箱根小涌園がお贈りする上質なディナータイムをご堪能ください。

【お品書き】

～オードブル～
村田名誉総料理長おすすめ一品
箱根大名行列前菜
赤ピーマンのババロア オシェトラ キャビア添え
金目鯛昆布締め 唐墨とともに
雲丹と箱根湯葉の黄金餡かけ
煮凝り寄せ鮑

～御造り～
刺身盛り合わせ
本鮪 縞鰯 伊勢海老 妻一式

～焼き合わせ～
長寿白茄子のミジョテ 鳴焚き

～ポワソン～
舌平目のシャルロット 車海老添えお菓子仕立て

～ヴィアンド～
地養鶏のエカルラート
国産牛サーロインの黒胡椒風味ロースト

～食事～
自家製手延べ打ち立て蕎麦 山葵 薬味と共に

～デザート～
小涌園伝統のガトーオペラ パンプルムースのソルベ 西瓜

【日本酒ペアリングリスト】

食前酒
純米大吟醸 箱根小涌園
～HAKONE1297～

オードブル
I'll be back

隆 若水 白ラベル

松みどり 特別純米火入れ

醸す森 純米大吟醸

正雪 純米吟醸



純米大吟醸 箱根小涌園 ~HAKONE1297~

【村田 眞吾(むらた しんご) プロフィール】

1964年4月、藤田観光株式会社入社。2015年4月1日に当社 名誉総料理長に就任し、現在に至る。2018年6月30日には、西洋料理最高技術家協会 八重洲会の8代目会長に就任。

【加賀 和広(かが かずひろ) プロフィール】

1979年4月、藤田観光株式会社入社。2007年にホテル 椿山荘東京の料理長に就任。2011年には藤田観光総料理長に就任し、現在に至る。



藤田観光名誉総料理長
村田 眞吾



藤田観光総料理長
加賀 和広



箱根小涌園総料理長
遠藤 正昭

【遠藤正昭(えんどう まさあき) プロフィール】

1985年に藤田観光株式会社入社。ホテル椿山荘東京の和食課に勤務し、京都国際ホテルや太閤園で総料理長を務めた。2021年ホテル椿山荘東京ではエグゼクティブシェフを経験し、箱根小涌園 天悠の総料理長に就任。

【ザ・フジタ ～食の宴～宿泊プラン】

- ◆期 間：2023年7月15日（土）～9月2日（土）
- ◆料 金：1室2名様利用時 お1人様42,900円～（サービス料・消費税込み、入湯税別）
- ◆客 室：温泉露天風呂付客室、特別客室
- ◆食 事：夕食/天悠開業6周年記念特別会席 朝食/和洋プレミアムビュッフェ
- ◆予約URL：

ザ・フジタ ～食の宴～宿泊プラン<夕食17：30～>はこちら» <https://onl.sc/TaKaT7Y>

ザ・フジタ ～食の宴～宿泊プラン<夕食20：00～>はこちら» <https://onl.sc/fGESzRi>

“コースのように楽しめる”天悠ディナービュッフェ ～シェフからの贈り物～

素材にこだわった夏季限定のディナービュッフェ。贅沢食材を使用したメインのお料理をはじめ、約50種類の豊富なメニューをご用意。前菜からデザートまで揃う数々のお料理の中から、自分だけのフルコースをお楽しみいただけます。またビュッフェメニューとは別に、シェフからの逸品「松阪牛のすき焼き」「本まぐろの握り寿司」をプレゼント。天悠ディナービュッフェで思い出に残る夏のひとときをお過ごしください。



～シェフからの贈り物～（お1人様につきご1食をご用意）



◆とろける口どけ「本鮭の握り寿司」



◆ブランド牛「松阪牛のすき焼き」

～ビュッフェメニュー一例～

※仕入れ状況によりビュッフェの内容は一部変更となる場合がございます。

【メインメニュー】

- ◆焼き立てステーキ
- ◆鮎の踊り串焼き
- ◆松阪牛入りメンチカツ
- ◆揚げたて天婦羅
- ◆鮑の姿焼き
- ◆鶏肉の照り焼き



【和洋前菜】

- ◆テリーヌ・ド・ロッシーニ
- ◆彩野菜のゼリー寄せ
- ◆スモークサーモン
- ◆箱根大平台の汲み上げ湯葉

【副菜】

- ◆伊勢海老の煮物
- ◆蒸し雲丹の茶わん蒸し 柚子胡椒風味
- ◆鰻のやながわ
- ◆茄子の鳴炊き

【デザート】

- ◆自家製ショートケーキ（ホール）
- ◆クリームブリュレ
- ◆ドーナツ（レモン、ダークチョコ、キャラメルなど）
- ◆季節のフルーツ
- ◆ソフトクリーム（夕張メロン、バニラ）

記念日のお祝いにオリジナルのデコレーションケーキをお楽しみいただけます。



【天悠プレミアムビュッフェ・スタンダードプラン】

- ◆期 間：2023年7月15日（土）～9月2日（土）
- ◆料 金：1室2名様利用時 お1人様34,100円～（サービス料・消費税込み、入湯税別）
- ◆客 室：温泉露天風呂付客室
- ◆食 事：夕食、朝食ともにレストランでのプレミアムビュッフェ

※90分時間制限となります。

※ドリンクは別途有料となります。

◆予約URL：

プレミアムビュッフェ・スタンダード宿泊プラン<夕食17:00～>はこちら»<https://onl.sc/maGZ7qn>

プレミアムビュッフェ・スタンダード宿泊プラン<夕食19:00～>はこちら»<https://onl.sc/ZWREaNW>

「箱根小涌園 天悠」施設概要

客室数：150室（露天風呂付客室120室／露天風呂付最上階客室24室／露天風呂付特別客室6室）

レストラン：計3ヶ所（館内1ヶ所、敷地内に2ヶ所）他、館内にバーラウンジ1ヶ所

大浴場：館内2ヶ所（各所内湯・露天風呂付き／男女入替制）

駐車場：有（宿泊者無料）

他施設：庭園、箱根温泉神社、スパ、売店

住所：〒250-0407 神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平1297

アクセス：新宿駅から小田急線特急ロマンスカーで箱根湯本駅までおよそ90分

箱根湯本駅から箱根登山バス・伊豆箱根バスで約20分

公式URL：<https://www.ten-yu.com/>



宿泊のご予約に関するお問い合わせ

〒250-0407 神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平1297

箱根小涌園 天悠

TEL：0465-20-0260（予約センター 9:00～18:00）

本リリースに関するお問い合わせ

箱根小涌園 天悠 広報担当

松木・矢地

TEL：0460-85-0153 / FAX：0460-82-5113 / Mail：info@ten-yu.com