

2014年3月6日

各位

ブルーリッジホテル

神鍋高原「ブルーリッジホテル」 開業 20 周年記念レストランフェア開催、カフェラウンジを新規オープン ～アメリカンディナーbuffet、京都の老舗お茶販売店「茶匠 井六園」との コラボレーションランチ、週末限定ダブルチョコレートタワー & デザートbuffet～

ブルーリッジホテル(所在地:兵庫県豊岡市日高町栗栖野 55 番地、総支配人:佐々木 安孝)は
おかげさまで 2014 年 4 月に開業 20 周年を迎えます。これを記念して開業 20 周年記念レストランフェア
を開催しますのでお知らせします。

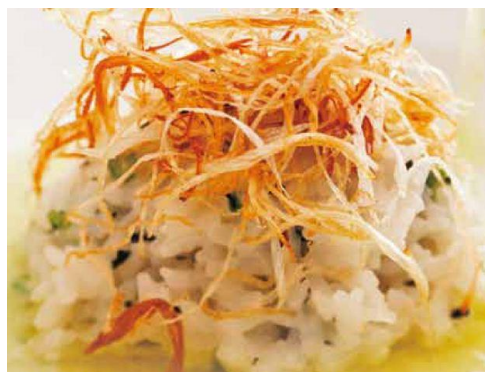
「ブルーリッジホテル」は、世界ジオパークネットワーク(ユネスコの支援)により認定された『山陰海岸ジ
オパーク』内に立地し、神鍋高原の豊かな自然に囲まれてのご宿泊、温泉、スキーやゴルフなどをお楽し
みいただける高原型総合リゾートホテルです。神鍋高原の気候、風土は米国のノースカロライナに似てい
ると言われ、ノースカロライナ州西部に位置するブルーリッジ山脈の青い山々の稜線をイメージして「ブル
ーリッジホテル」と名付けられました。客室にはアメリカ直輸入のウッディーな家具を用いるなど、館内は
古き良きアメリカの風情が感じられる空間となっています。

今回、開業20周年を記念したフェアでは、①当ホテルの名称の原点となるアメリカをお料理で満喫して
いただく「アメリカンディナーbuffet」、②お茶を通しておもてなしの心を伝える京都の老舗「茶匠 井六
園」とのコラボレーションフェア「お茶のフルコースランチ」、③カフェラウンジの新規オープンを記念したダ
ブルチョコレートタワー & デザートbuffetを開催します。20周年を迎える「ブルーリッジホテル」で、早春
の高原リゾートとともに趣の異なるフェアを存分にお楽しみください。

以上



アメリカンディナーbuffet



「茶匠 井六園」とのコラボレーション
お茶を混ぜたリゾート

< 本件に関するお問い合わせ先 >

ブルーリッジホテル 広報担当: 稲葉・高木

TEL:0796-45-1400 FAX:0796-45-0386 e-mail:yumeho@ore-group.jp

<開業20周年記念レストランフェア>

①アメリカンディナーbuffet

開業20周年を迎えるにあたり、ホテルの原点に戻るため、ホテル名の由来にちなんだアメリカのお料理を存分に堪能いただくフェアです。

期間:2014年3月1日(土)~4月30日(水)

場所:1F ダイニング「フォーシーズン」

料金:大人 3,500円(税別) 小人 2,000円(税別)

時間:ランチ 11:30~15:00(ラストオーダー14:00)、ティナー 17:30~21:00(ラストオーダー19:30)

<メニュー>

- ・シュリンプとオリジナルアメリカンシーザーサラダ
- ・自分で作るニューヨークハンバーガー
- ・20種の具材が入ったチキンスープ
- ・白身魚のケイジャンスパイスオープン焼き
- ・ミートボールとベーコントマトソーススパゲッティ
- ・アメリカ産ポークのロースト ドゥソース
- ・フライドポテトとアメリカ産骨付きチキンの唐揚げ
- ・アメリカンビーフカレー
- ・オニオンリングタワー
- ・ビーフと野菜のプロジェクト BQ ソース
- ・フルーツ&デザート ほか



自分で作るニューヨークハンバーガー

②「茶匠 井六園」とのコラボレーション企画「お茶のフルコースランチ」

ブルーリッジホテルの中村シェフが手がける西洋料理に、京都の老舗お茶専門店「茶匠 井六園」こだわりのお茶をふんだんに使用したフルコースをランチ限定でご提供します。今回、開業20周年をきっかけに感謝の気持ちを込めて、日本のおもてなしを感じる料理をご提供したいという思いからブルーリッジホテルの西洋料理と「茶匠 井六園」とのコラボレーションが実現しました。

期間:2014年3月1日(土)~4月30日(水)

場所:1F ダイニング「フォーシーズン」

料金:大人 3,800円(税別)

時間:ランチ 11:30~15:00(ラストオーダー14:00) ※予約制

<メニュー>

- ・帆立貝柱と白身魚のクロケット お茶のヴァン・ブランソース
- ・レンズ豆のポタージュ 抹茶カプチーノ仕立て
- ・シャロレー種仔牛フィレステーキ てん茶のピューレ添え
- ・パンと香り立つ緑茶のオリーブオイル
- ・地元野菜のうまみで煮たリゾット~井六園せん茶と共に~
- ・ジャスミン風味のてん茶アイス ブラッドオレンジソース 米菓子和抹茶のチーズタルト
- ・コーヒー又は紅茶



お茶のフルコースランチ



地元野菜のうまみで煮たリゾット
~井六園せん茶と共に~



ジャスミン風味のてん茶アイス
ブラッドオレンジソース
米菓子和抹茶のチーズタルト

＜カフェラウンジを新規オープン＞

③週末限定でダブルチョコレートタワー&スイーツbuffetを開催

1Fロビー奥に新たにカフェラウンジスペースを設けました。パンケーキなどのスイーツやドリンクをお楽しみいただけます。週末にはダブルチョコレートタワー&スイーツbuffetを開催します。

期 間:2014年3月20日(木)～

場 所:1F カフェラウンジ

席 数:26席

営業時間:平日 10:00～16:00、土・日・祝日 11:00～16:00

料 金:ダブルチョコレートタワー&スイーツbuffet

(ドリンク付き) 1,500円(税別)

パンケーキ 1,000円(税別)



カフェラウンジ

＜カフェメニュー＞平日

- ・ハワイアンパンケーキ
- ・トロピカルパンケーキ
- ・コーヒー、エスプレッソ、カフェラテ、抹茶ラテ、キャラメルマキアート、ウィンナーコーヒーなど



ハワイアンパンケーキ

＜ダブルチョコレートタワー&スイーツbuffetメニュー＞土・日・祝日限定

■ダブルチョコレートタワー (チョコレートフォンデュ)

※ワッフル・バナナ・マシュマロを具材に使用。

■スイーツbuffet

パンナコッタ/ブリュレ/フルーツのゼリー寄せ/
チョコレートムース/チーズケーキ/ショートケーキ/
ティラミス/ぼん菓子/抹茶とホワイトチョコレート
風味のムース/野菜のパウンドケーキ/バニラアイス/
洋ナシのシャーベット/パンケーキ/アップルパイ/
サンドウィッチ/ポテトフライ/フルーツ (オレンジ・
キウイフルーツ・ 苺・パイナップル) /フルーツカ
クテル/ソフトドリンク (オレンジジュース・ウーロ
ン茶・珈琲・紅茶)

■ワゴンサービス

- ・洋ナシのマリネ 桜風味の赤ワインシロップ煮
- ・チョコレートムースとマシュマロのテリーヌ
- ・抹茶のアングレーズ、メレンゲ添え
- ・ヘーゼルナッツとコンフィーしたレモンのケーキ

※季節や仕入状況により、一部メニューを変更いたします。



ダブルチョコレートタワー&スイーツbuffet

「ブルーリッジホテル」について

「ブルーリッジホテル」は、世界ジオパークネットワーク認定※の『山陰海岸ジオパーク』内に立地し、神鍋高原の豊かな自然に囲まれた総合リゾートホテルです。ホテル名は、神鍋高原の気候、風土がアメリカのノースカロライナに似ていることから、また、ノースカロライナ州にあるブルーリッジ山脈の青い山々の稜線をイメージして名付けられました。アメリカ直輸入のウッディーな家具を用いた客室など、古き良きアメリカの風情を保ち、



2013年4月にはブッフェレストランやロビーをリニューアルし、モダンなスペースで高原を楽しむ“New Vintage”ホテルとして生まれ変わりました。四季折々の山海の幸と天然温泉やスキー、ゴルフ、自然体験、リゾートウェディングなどをお楽しみいただけます。

※2004年ユネスコの支援により世界ジオパークネットワークが設立。

ジオ(地球)に親しみ、ジオツーリズムを楽しむ場所として、ジオパークを認定。

【所在地】〒669-5372 兵庫県豊岡市日高町栗栖野55
【電話番号】0796-45-1200
【FAX番号】0796-45-0386
【施設規模】客室数 92 室
【温泉】神鍋温泉(アルカリ性単純温泉) 内湯「神鍋温泉 深緑の風」、 露天風呂「森の湯」・「花の湯」、サウナ
【料飲施設】ブッフェレストラン「Four Seasons」、日本料理「華巖」、 バーラウンジ「Wood Lake」、カフェラウンジ
【宴会場】大宴会場(1)、小宴会場(4)
【婚礼施設】チャペル、ブライズルーム、カリヨン
【駐車場】70台
【その他】ベーカリーショップ「ブーランジェリー マティエール」、スーベニアショップ、 散策路「星空への小径」、星空観賞用デッキ「星空デッキ」、ふれあい牧場、 ペットハウス、ドッグラン、農園、ハーブ園、屋内プール、テニスコート、 セラピーサロン、カラオケ施設、ゲームコーナー
【交通アクセス】車／中国自動車道 吹田JCTから播但自動車道 和田山ICへ 和田山IC～R312を江原方面～R482を神鍋 電車／JR山陰本線江原駅西口出口→バス山陰本線約20分 神鍋温泉ゆとりぎ前下車→徒歩約5分(江原駅から送迎あり。要予約)
【所有・運営】神鍋リゾート開発株式会社
【アドバイザー】オリックス不動産株式会社