

2014年11月21日

各位

ホテル ミクラス

開業 10 周年に向けて お客様の声を形に お箸で食べる本格的なフランス料理 11 月 24 日(月)開始 ～「ホテル ミクラス」オリジナルお箸をプレゼント～

「ホテル ミクラス」(所在地:静岡県熱海市 総支配人:小川 修司)は、2014年11月24(月・祝)より、「ミクラス ダイニング」にてお箸で食べるフランス料理のディナーコースを開始しますので、お知らせいたします。

当施設のダイニング「ミクラス ダイニング」は、スタイリッシュな空間で旬な伊豆の恵みをふんだんに取り入れた“ココロ”と“カラダ”に優しいフレンチをご提供しています。まもなく開業 9 年目を迎える当施設は 10 周年に向けた新たな取り組みとして、フロントやレストランで直接いただいたお客様の声、アンケートを通して得たご意見を形にする「おもてなしプロジェクト」を実施しております。「ミクラス ダイニング」では、お箸で食べられる専用メニューのご要望にお応えし、当施設オリジナルのお箸でディナーコースをお楽しみいただけるメニューを新たに企画しました。

一品一品の料理は一口サイズにすることや、フォアグラなど滑りやすいものはパイやカダイフで挟むなど、お箸で食べやすくしながらも、フレンチ懐石や創作フレンチではなく「ミクラス ダイニング」で提供してきたクラシックフレンチにこだわり、フォアグラやオマール海老などのフランス料理を象徴する食材やオリジナルソースを使用しています。また、近年は本場フランスでも注目されている昆布だしや日本酒を隠し味として使用することで、よりうま味を際立たせ、塩分を控えることで体にも優しいメニューに仕上げました。なお、八角鉄木と栗の木で制作した当施設オリジナルのお箸は、お帰りの際には箸袋をお付けして、お土産としてお持ち帰りいただけます。



お箸で食べるフランス料理ディナーコース ※イメージ



「ホテル ミクラス」オリジナルお箸

フルムーンや結婚記念日にカップルのご利用や、アクティブシニアの女子会や小グループでのご利用、3 世代でのお祝いの席など、さまざまな用途に幅広い年齢層の方と本格的なフレンチをお楽しみいただけます。

今後も「ホテル ミクラス」は、開業 10 周年に向けた「おもてなしプロジェクト」を通じてお客様の声を形にする取り組みを実施し、さらなる“癒し”と“寛ぎ”に満ちたサービスをご提供してまいります。

<お箸で食べるフランス料理ディナーコースメニュー>

販売開始 : 2014年11月24日(月)より

提供価格 : 13,000円(税・サ込み)

●アミューズ

本日の地魚のタルタル カクテル仕立て

季節の野菜料理

山麓豚のパテ ピクルス添え

●前菜

フォアグラをポアレとブリュレの欲張り仕立て 季節のフルーツ添え

●魚料理

オマールの蒸し煮 伊勢エビのジュ 又はわさび風味のバターソース

●肉料理

黒毛和牛のフィレ お肉のジュのソース

●デザート

パティシエ手作りの胡桃ゆべし / 抹茶のアイス / オペラ

●パン

●コーヒーor紅茶orハーブティー



■宿泊プラン : お箸で食べるフランス料理 1泊2食付きプレミアムステイ

平日 27,000円(税・サ込み) ~、休前日 36,000円(税・サ込み) ~

◆本件に関するお問合せ◆

ホテル ミクラス 広報担当 山野邊(やまのべ)
Tel:0557-86-1111(代表) Fax:0557-86-0003

■ 「ホテル ミクラス」について

「ホテル ミクラス」は、熱海サンビーチ目前という絶好のロケーションに位置するスタイリッシュな温泉リゾートホテルです。自家源泉「大月の湯」は江戸時代には徳川将軍家にも献上された名湯として知られ、メタケイ酸豊富な「美肌の湯」として親しまれています。相模湾を一望できる展望露天風呂からは、水平線を昇る太陽や、年間 10 数回開催される熱海名物の海上花火をご覧いただけます。オーシャンビューの露天風呂や静岡県産の旬の食材や有機野菜をふんだんに使用したフランス料理、完全個室での極上のアロマトリートメントなど、全てが癒しと寛ぎに満ちています。至福の空間をお楽しみください。



- 【所在地】 静岡県熱海市東海岸町 3-19
- 【施設規模】 客室数:62室 収容人数:196名
- 【温泉】 大展望露天風呂(女性浴場 8階・男性浴場 13階)
- 【その他施設】 ダイニング、カフェ、バー、アロマトリートメントスパ
- 【交通アクセス】
 - 《電車》JR 東京駅より 東海道新幹線こだま利用 46分
JR 熱海駅下車。徒歩 12分(タクシー5分)
 - 《車》東名高速道路→厚木 I.C.→小田原厚木道路→
小田原→国道 135 号線 (厚木 I.C より約 60分)
- 【URL】 <http://www.micuras.jp>
- 【電話番号】 0557-86-1111(代表)
- 【経営】 オリックスグループ 株式会社杉乃井ホテル

■ 「ミクラス ダイニング」について



淡い照明とキャンドルライト仄めくスタイリッシュな空間で、旬の伊豆の恵みをふんだんに取り入れた“ココロ”と“カラダ”に優しいフレンチを提供します。

店内はオーシャンビューの客席や、個室も備え、少人数からグループまで、ひとりひとりのニーズに合わせて、様々なシチュエーションでご利用いただけます。

メニューには、地元の農家や漁師の協力を得て、四季折々の伊豆の食材を取り入れています。また、素材の持ち味を最大限に引き出し、旨みや香りを愉しんでいただくため、シンプルな味付けにこだわっています。

新鮮な魚介類や有機野菜を中心に、地元産の旬な食材をふんだんに使用したフレンチコースを心ゆくまでお楽しみください。



- 【営業時間】 ブレックファースト <平日> 07:00～09:30 <土・休前日> 07:30～10:00
- ディナー <通年> 17:30～20:30 <繁忙期> 17:00～21:00