Press Release

2017 年 3 月 14 日

各　位

東鳳マネジメント株式会社

『御宿　東鳳』 春彩バイキング開催
“新　会津の台所”をテーマに
バイキングレストラン「あがらんしょ」のメニューをリニューアル

会津東山温泉『御宿　東鳳（おんやど　とうほう）』（福島県会津若松市、総支配人：安達　信三）は、バイキングレストラン「あがらんしょ」のメニューを一新し、2017 年 4 月 1 日（土）より「春彩バイキング」を開催しますのでお知らせします。

『御宿　東鳳』は、2011 年 4 月に“会津の台所”を再現したバイキングレストラン「あがらんしょ」をオープンし、お客さまから料理の美味しい宿として好評をいただいています。「あがらんしょ」のオープンから 6 年を経て、あらためてお客さまに感動してもらえるようメニューを一新し、進化した“新　会津の台所”として「春彩バイキング」を開催します。

「郷土料理」、「おばんざい」、「ソースカツ丼」、「朝ラー」など人気メニューは継承しつつ、郷土料理の「小汁（こづゆ）」を新たな創作料理として仕立て、新設した中華コーナーでは、根菜類や貝柱、鶏肉、卵を使用した和風中華を提供するなど、進化した会津の台所を再現しました。季節のフルーツを揚げたスイーツ感覚の天麩羅、女性パテシエによる 9 種のスイーツに加え、磐梯山をイメージしたオリジナルケーキが登場するなど、お子さまや女性が喜ぶメニューも充実します。一口サイズで食べやすいパングラタンは一つずつ手作りし、おむすびは注文を受けてから手で握るなど、ひと手間かけた美味しさを追求しています。鉄板コーナーでは、料理人のパフォーマンスを楽しめるとともに熱々の状態で召し上がっていただけるよう焼き立てを知らせるベルを鳴らします。朝食メニューの小汁餡かけおこげは、食べる直前に餡をかけ、じゅっと音をたてて餡がおこげにしみるさまをお楽しみいただけます。

また、お客さまに快適なお食事時間を過ごしていただけるよう、会場内での混雑緩和のためのひと工夫として、料理コーナーのレイアウトを変更し、料理の場所が一目でわかる料理コーナーのレイアウトマップを各テーブルに配しました。

『御宿　東鳳』では、これからもスタッフひとりひとりが自信を持ってお薦めできる地域一番のバイキングレストランを目指してまいります。

以上

◆本件に関するお問合せ先◆
『御宿　東鳳』　宿泊･予約企画部　　矢部･渡部
TEL：0242-26-4141

1. 「あがらんしょ」春彩バイキング

(1)期　　間：2017 年 4 月 1 日（土）～2017 年 5 月 31 日（水）

(2)ディナーメニュー ※メニューは仕入れ等により一部変更になる場合があります。

コーナー	メニュー（太字青字：新規メニュー、細字：既存メニュー）
おばんざい	**山菜の煮物、いもの煮っころがし、手作りさくら豆腐、青菜と油揚げの煮浸し、玉こんにゃく、大学いも**、会津地鶏のしみしみ煮玉子
郷土料理	**棒たら煮、鯉の旨煮**、小汁（こづゆ）、えご、烏賊三升漬け、烏賊人参、玉ねぎ酢漬け、三五八漬け（3 種）、たまり漬け（2 種）
揚物	**山菜の天麩羅（蕗の薹（ふきのとう）、タラの芽、細竹（ほそたけ））、海老、饅頭の天麩羅、三五八漬け鶏のから揚げ**
焼物	**ローストビーフ※牛脂注入肉**
鉄板焼き	**鮭のちゃんちゃん焼き**
海鮮	**刺身盛り合わせ**
寿司	**穴子の握り、マグロの握り、コハダの握り、サバの握り、サーモンの握り、玉子の握り**、蒸し海老の握り
そば	**会津地鶏そば、小汁餡かけそば**、かけそば（温・冷）、高遠そば（冷）
中華	**鶏肉の辛味炒め、厚揚げ豆腐と野菜の揚げ煮、玉子たくあんの中華餡、大根と干し貝柱の蒸し煮、チンゲン菜炒め**
洋食	**パングラタン、サーモンカルパッチョ、タンドリーチキン、白身魚のマリネ、ビーフシチュー、枝豆ポタージュスープ**
炭火焼き	**干支焼き（焼きとり）塩・たれ**
サラダ	**10 種のサラダバー**、温野菜 2 種
スイーツ（温）	**天ぷら・ア・ラ・モード（バナナ、苺、キウイ、リンゴ、パイナップル）**
スイーツ（冷）	**オリジナルケーキ、桜プリン、苺ムース、苺のガトーショコラ、ミニケーキ（苺クリーム、チョコケーキ、ショートケーキ）**、米ムース、クレームブリュレ、ベイクドチーズケーキ、ハーゲンダッツ 3 種、果物 3 種
ご飯、味噌汁	**小汁炊込みご飯**、ソースカツ丼、白米（会津コシヒカリ）、おかゆ、日替わりカレー、味噌汁、芋汁

山菜の天麩羅

ローストビーフ※牛脂注入肉

寿司

和風中華

一口サイズパングラタン

干支焼き（焼きとり）

天ぷら・ア・ラ・モード

各種スイーツ

2.「御宿 東鳳」について

会津東山温泉「御宿 東鳳（おんやど とうほう）」は、福島県会津若松市の奥座敷、会津東山温泉の入口の高台に位置し、会津随一の施設とおもてなしで人気の老舗旅館です。空中に浮かんだような「宙（そら）の湯」と湯船を棚田状に広げた大展望露天風呂「棚雲の湯」では、全てのお客さまが会津の城下町を一望でき、素晴らしい眺望と開放感をご堪能いただけます。バイキングレストラン「あがらんしょ」では、会津の郷土色豊かな料理やおばんざいのほか、会津名物小汁をアレンジした料理や会津にちなんだ食材を使用した中華料理など豊富なメニューをお楽しみいただけます。

【所在地】　福島県会津若松市東山町大字石山字院内 706
【施設規模】　客室数　160 室　　人数　860 名
【温泉】　大展望露天風呂「宙（そら）の湯」「棚雲の湯」
【施設】　バイキングレストラン「あがらんしょ」、個室料亭「吉祥」9 室、メインバンケット「鳳翔」、和式大宴会場「芙蓉」、中宴会場（6）、小宴会場(8)、ロビーラウンジ、エステコーナー、リラクゼーションコーナー、チャペル、神殿、スカイバンケット「ソアラ」、その他婚礼関連施設
【交通ｱｸｾｽ】　磐越自動車道　会津若松 I.C.より車で 20 分
ＪＲ会津若松駅より車で 15 分（シャトルバス 1 日 4 便運行）、福島空港より車で 90 分
【ＵＲＬ】　http://www.onyado-toho.co.jp

外観

宙（そら）の湯

朱雀亭最上階プレミアムフロア客室
「彩（いろどり）」和洋室

メインバンケット「鳳翔」