Press Release

2017 年 3 月 31 日

各　位

蓼科グランドホテル滝の湯

信州のおいしさ満喫
新バイキングフェア「ディスカバー信州　～信州再発見～」
2017 年 4 月 9 日(日)よりスタート

『蓼科グランドホテル滝の湯』(所在地：長野県茅野市北山 4028-ロ、総支配人：嶋村 卓也）は、2017 年 4 月 9 日（日）より、ブッフェレストラン「Seeds（シーズ）」にて、新バイキングフェア「ディスカバー信州　～信州再発見～」を開催しますのでお知らせします。

春から夏にかけて開催する新バイキングフェア「ディスカバー信州　～信州再発見～」は、地元信州の名物や食材を使用した信州づくしの料理を提供します。当館で人気の高い目の前で焼き上げるピザや、ライブキッチンでおなじみのパスタや天ぷらも信州の魅力たっぷりなメニューとします。郷土料理や名物料理など信州でおなじみのメニューから懐かしの味など、地元信州の味を存分にお楽しみいただけます。

新バイキングフェア「ディスカバー信州」料理

当フェアでは、信州の伝統野菜のひとつである野沢菜や信州味噌の原点と言われる安養寺味噌など信州の食材を使用したピザや、南信州駒ヶ根の名物「ソースかつどん」をアレンジしたピザを当館自慢の自家窯で焼いて提供します。また、南信州伊那地方の郷土料理「五平餅」やご当地グルメをアレンジした「ローメン風パスタ」、北信州地方の郷土料理「謙信寿司」など、信州各地の名産をお楽しみいただけます。さらに、スイーツも、信州みそ風味のティラミスや八ヶ岳山麓・原村のいちごを使用したショートケーキ、蓼科産ルバーブのシュークリームなど、信州の魅力が詰まっています。

是非、『蓼科グランドホテル 滝の湯』で、美しい山々に囲まれた自然豊かな信州の恵みをご堪能ください。

以　上

【本件に関するお問い合わせ先】
蓼科グランドホテル滝の湯　担当:近藤　TEL:0266-67-2525

１．新バイキングフェア「ディスカバー信州 ～信州再発見～」

ブッフェレストラン「Seeds」（イメージ）

(1) 開催期間:2017年4月9日（水）～2017年7月14日（金）
(2) 場　　所:ブッフェレストラン「Seeds（シーズ）」
(3) 料　　金:
①ディナーのみ
平日　：大人　4,500円、小学生3,150円、幼児　2,250円
土日祝：大人　5,500円、小学生3,850円、幼児　2,750円
（料金は消費税、サービス料を含みます。）
②1泊2食付き宿泊プラン
2名1室利用時1名さま料金　　10,800円～
3～4名1室利用時1名さま料金　10,300円～
5～6名1室利用時1名さま料金　　9,300円～
（料金は消費税、サービス料を含みます。別途、入湯税をいただきます。）
※GW、お盆等の特別期間は料金が変更になる場合があります。
(4) 予約方法:
①自社HPから予約　http://www.takinoyu.co.jp/meals/viking.html
②お電話にて予約　0266-67-2525
(5) メニュー:

＜和食＞
鮎の塩焼き、五平餅(南信州地方名物)、野沢菜天ぷら、信州名物 鯖とたけのこ汁
信州そば、信州サーモンのお造り（安曇野）、謙信寿司(野沢)、おたぐり味噌煮（伊那）
おやき、山賊焼(塩尻・松本)、信州そば粉揚げ出汁豆腐
そばがき入り茶碗蒸し
＜洋食＞
ソースかつピザ（駒ヶ根）、安養寺味噌ピザ(佐久)、野沢菜とソーセージのピザ(野沢)
ローメン風パスタ（伊那）。ニラ煎餅(長野市、須坂)、八ヶ岳牛乳を使ったベーコンと
ウドのクリームパスタ（八ヶ岳）、信州サーモンのスパニッシュオムレツ（安曇野）、
杏ジャムを使ったブナシメジとえのき茸のカレー(千曲)、じゃが芋の炒めナマス(飯山)、
山形村産長芋のサラダ（山形村）
＜スイーツ＞
ティラミス信州みそ風味、かりんのゼリー、桜の水饅頭、原村のいちごショートケーキ、
りんごパイ、春キャベツのタルト、八ヶ岳(滝の湯名物オリジナルスイーツ)
ルバーブのシュークリーム、チョコレートと山葵（わさび）のコラボ

※メニューは仕入れにより変更になる場合があります。

新バイキングフェア「ディスカバー信州」
（和食・洋食）

新バイキングフェア「ディスカバー信州」
（スイーツ）

２.『蓼科グランドホテル滝の湯』概要

『蓼科グランドホテル滝の湯』は、大正 12 年に創業し、88 年の歴史を有する信州・蓼科温泉を代表する老舗温泉旅館です。豊かな森に囲まれた敷地の中心には、滝を抱いた湯川（滝の湯川）が流れ、渓流を眺めながら天然温泉を楽しめる宿として長く愛されてきました。2 つの自家源泉は、肌に優しい単純泉を有しており、古くは武田信玄が戦傷を癒したと言い伝えられています。2016 年 9 月に生まれ変わった「渓流露天風呂 棚湯」は、せせらぎを間近に聴き、蓼科の自然を満喫しながら入浴を楽しむことができる、当館最大の魅力のひとつです。70 種類以上の旬鮮バイキングや季節の会席料理と併せてご堪能ください。

所在地	〒391－0393 長野県茅野市北山 4028-ロ
施設規模	客室数 145 室
温泉	渓流露天風呂 棚湯 ＜滝岩の湯＞「棚湯」「大岩湯」「信玄湯」「冷泉」 ＜日和の湯＞「棚湯」「こもれび湯」「うたた寝湯」「美肌湯」 庭園大浴場＜巌の湯＞「滝見の湯」、＜湧泉＞「深山(みやま)の湯」 貸切露天風呂 「槇（まき）の湯」「檜の湯」「石の湯」
料飲施設	ブッフェレストラン「Seeds（シーズ）」、お座敷・個室「せせらぎ亭」、料亭街「御堂小路」、お食事処「DA･MONDE」、カフェラウンジ「やまのね」
宴会場	大宴会場（1）、中宴会場（2）、会議室（1）
その他	温泉にぎわい通り：カラオケルーム、ゲームコーナー、キッズルーム 温泉ゆあがり通り：空中廊下、リラックスエリア「森の音」、 リラクゼーションルーム「いやし処」 お土産処「やまびこ」、季節限定温泉ガーデンプール、駐車場
交通アクセス	中央自動車道 諏訪 I.C.より車で 25 分 JR 茅野駅よりピラタスロープウェイ行きバスで 35 分
運営会社	杉乃井ホテル＆リゾート株式会社（オリックス不動産株式会社 100％出資子会社）
URL	http://www.takinoyu.co.jp/