

2026年1月26日

プレスリリース

Welcome to はなをりビュッフェー冬の味覚を日帰りで

1日10名さま限定の「冬のあたたかビュッフェ」提供開始

「箱根・芦ノ湖 はなをり」(所在地:神奈川県足柄下郡箱根町、総支配人:若山 智、以下「はなをり」)は、宿泊者限定として提供してきたビュッフェダイニング「季しかり」のディナービュッフェを、日帰り企画<Welcome to はなをりビュッフェ>として初めて一般開放します。2026年1月26日(月)~2026年2月28日(土)の期間限定で、“温(ぬくもり)”“ライブ感”、“手づくりスイーツ”をテーマに1日10名さま限定でご提供します。



ディナービュッフェ(イメージ)



ビュッフェダイニング「季しかり(ときしかり)」(イメージ)

今回初めて日帰りで提供する《Welcome to はなをりビュッフェ》は、「季しかり」の魅力をより多くのお客さまに味わっていただきたいという想いから生まれた期間限定の企画です。これまで宿泊者さまのみが楽しめたお料理を、気軽な日帰り利用でもお楽しみいただけるよう、1日10名さま限定でご案内いたします。ご家族やご友人とテーブルを囲み、自然と会話に花が咲く、はなをりならではの心地よいひとときをお過ごしください。この冬は、“温(ぬくもり)”“ライブ感”、“スイーツ”の3つをテーマに、季節の味覚をより豊かに感じていただけるメニューをご用意しました。ライブキッチンから漂う香りや音、料理人の手仕事の動きは、食事の時間に心地よい臨場感を与えてくれます。料理は約40種類、見た目も可愛い心ときめくスイーツコレクション13種類に加え、4種類のフルーツやお子さま向けメニュー3種類など、合計約60種類をご用意します。誰と訪れても楽しめる、彩り豊かな品揃えです。食後のひと口まで季節を感じていただけるよう、一品一品に工夫を凝らしました。旬の食材が織りなす温かな味わいをゆったりお楽しみいただける本企画は、日帰りとは思えない心がほどける時間をお届けします。この冬だけの特別なひとときを、ぜひお気軽にご堪能ください。

■Welcome to はなをりビュッフェ 3つのこだわりポイント

ポイント1：温（ぬくもり）

神奈川県の熊澤酒造が醸造する日本酒「天青」の酒粕を使った豚汁をご用意します。酒粕を使った豚汁は、発酵の旨みと栄養が詰まった冬の滋味。熊澤酒造は湘南地区に残る唯一の蔵元で、湘南の海風と地下水で醸す日本酒。湘南の酒と箱根の景色が織りなす、地域の魅力を日帰りでも味わえます。

さらに、出汁が沁みる「鱈の潮汁」や、スペインで特別な日の定番料理として親しまれる「サルスエラ」もご用意。

サルスエラは、豊富な魚介類をトマト、白ワイン、にんにく、オリーブオイルでじっくり煮込んだ、地中海風の香り漂う一皿です。世界の味と日本の伝統が織りなす、心も体も温まる料理をぜひご堪能ください。



魚介たっぷりの煮込み料理 サルスエラ

ポイント2：ライブ感

ライブキッチンでは、肉料理と魚料理を日替わりでご提供します。

メニュー例：

- ・肉料理：希少部位「めがね牛ラウンドオイスタークリップ」「バッククリップのグリル」
- ・魚料理：「オマール海老とマッシュルームのリゾット」「アトランティックサーモンのロースト ベアルネーズエスプーマ」



ライブキッチンの臨場感（イメージ）



オマール海老とマッシュルームのリゾット（イメージ）

ポイント3：スイーツ

13種類のスイーツコレクションです。コーポレートエグゼクティブペストリーシェフ鈴木 一夫オリジナルレシピの「はなをりプリン」も登場します。



スイーツ（イメージ）



はなをりプリン（写真中央）

※ソフトクリームをのせたアレンジ例

■料理長コメント



寒い季節に、はなをりであたたかな時間をお過ごしいただきたいという思いから、煮込み料理やライブキッチンで仕上げるアツアツの一品など、体の芯から温まる料理を揃えました。また、ご家族三世代でも楽しんでいただけるよう、味わいのバランスや品数にも工夫を凝らしています。日帰りでも“はなをりらしいひととき”を感じていただけるよう、旬の食材と手間を惜しまない調理法でおもてなしします。幅広い年齢層の皆さんにきっとご満足いただけると思います。

料理長 佐藤 敏浩

■Welcome to はなをりビュッフェについて

料理に加え、ソフトドリンクはもちろん、生ビール、日本酒、焼酎、ウイスキー、ワイン（赤・白・スパークリング）などのアルコール飲料もフリードリンクでご提供します。

期 間：2026年1月26日（月）～2026年2月28日（土）

営業時間：17:30～21:30（ラストオーダー21:00）

内 容：ディナービュッフェ+フリードリンク

料 金：

・大人1名 9,438円(税込) ※飲み放題込

・小学生 5,505円(税込)

・未就学児 3,932円(税込)

お申込み方法：

- ・ご希望日の7日前までに、希望日、夕食開始時間、人数をメールにて下記までお送りください。
- ・予約窓口：info-ashinoko@ore-group.jp

ご注意事項：

- ・企画は1日最大10名さままでのご案内となります。定員に達し次第、受付を終了いたします。
- ・ご予約確定後、実施日の3日前に予約確定メールをお送りします。
- ・ご予約2日前以降のお取消しには、キャンセル料金（30%）が発生いたします。
- ・肉料理と、魚料理は日替わりのため、ご希望のメニューの提供がない場合もございます。

ピュッフェダイニング季しかり（ときしかり）について：

ピュッフェダイニング「季しかり」は、開放感あふれる広々とした空間で、旬の食材を生かした料理を心ゆくまで堪能していただけるダイニングです。和食の繊細さと洋食の優雅さを取り入れながら、一品一品に創意を凝らし、見た目にも美しく仕上げています。ピュッフェスタイルでありますながら、こだわりの器と丁寧な盛り付けが、食卓に華やぎと豊かな味わいを添えます。季節の恵みにひと手間を加えた料理の数々が、驚きや喜び、そして食べる歓びをお届けします。

はなをりについて：

はなをりは、大切な人の会話に自然と花が咲き、笑顔があふれ、その瞬間瞬間が思い出となる滞在をお届けするアップスケール温泉リゾート。芦ノ湖畔に建つ「箱根・芦ノ湖 はなをり」では水盤テラスから目の前に広がる湖の絶景を楽しめます。はなをりを象徴する空間や心華やぐピュッフェ、自慢のお風呂。心満ち溢れる色鮮やかなひとときをお届けするのが、「花咲くはなをり」。

箱根・芦ノ湖 はなをり 公式ウェブサイト：<https://ashinoko-hanaori.orixhotelsandresorts.com/>

箱根・芦ノ湖 はなをり Instagram 公式アカウント：https://www.instagram.com/ashinoko_hanaori/?hl=ja

ORIX HOTELS & RESORTS（オリックス ホテルズ&リゾーツ）について：

ORIX HOTELS & RESORTS は、オリックス・ホテルマネジメント株式会社の旅館・ホテルの運営事業ブランドです。ラグジュアリーからカジュアルまで、旅館とホテルを両軸に幅広いカテゴリーを有し、「また行きたい、と思っていただける場所。」をご提供するべく、お越しいただく皆さまのさまざまなライフステージに合わせた体験をお届けしています。2026年夏には「クロススイーツ東京浅草」を新規開業予定で、北は北海道から南は福岡、大分まで計6ブランドにて15の旅館・ホテルを展開してまいります。

ORIX HOTELS & RESORTS 公式ウェブサイト：<https://www.orixhotelsandresorts.com/>

ORIX HOTELS & RESORTS Instagram 公式アカウント：https://www.instagram.com/orix_hotels_and_resorts/

本プレスリリースに関するお問い合わせ：

ORIX HOTELS & RESORTS 箱根・芦ノ湖 はなをり

広報担当：谷本 乘 (shiori_tanimoto@ore-group.jp) 篠原 晴子 (akiko_shinohara@ore-group.jp) Tel: 0460-83-8878