

報道関係者各位

株式会社ワールドリゾートオペレーション

~~~~~  
**【鉄板ダイニング 蓼科 柵 (ひいらぎ)】2015年7月18日(土)グランドオープン!**

**【鉄板ダイニングで愉しむ大人の癒し宿】をテーマに  
都会の喧騒から開放されて寛げる大人の空間を演出**

~~~~~

長野県蓼科の温泉旅館【鉄板ダイニング 蓼科 柵 (ひいらぎ)】(所在地：〒391-0213 長野県茅野市豊平10135の26)は、2015年7月18日(土)に、グランドオープンすることを決定した。

日常の喧騒から開放されたい大人が、柵パワーの癒しと美食を求めて何度も訪れたいくなる第2の我が家のような空間を演出していく。蓼科エリアでは珍しい鉄板ダイニングを使ったオリジナル会席で、蓼科エリアのホテル・旅館との差別化を図り、柵 (ひいらぎ) の花言葉“歓迎”の意を宿の隅々にまで散りばめて、旅慣れた大人が集う癒しの宿を目指す。



柵の鉄板ダイニングの要となるライブキッチン



鉄板ダイニング 蓼科 柵のリビング

★★オープン記念宿泊プラン★★

◆オープン記念 1泊2食付プラン

ご宿泊期間：7月18日(土曜日)～8月31日(月曜日)

価格：通常料金 15,000円～→オープン記念価格 11,300円～(税・サービス料金込)～

\*2名1室の1名料金/通常より **3,700円 OFF**～

ご予約：<http://www.tateshina-hiiragi.com>

## 鉄板ダイニング 蓼科 柵 基本会席 “柵” のメニュー一例

ジビエ(鹿肉など)のブイヤベースが絶品、地元の食材を活かした鉄板を使った創作和食会席

食前酒	蓼科夏野菜のバーニャカウダー アンチョビ信州味噌ソース
吸い物	とうもろこしすり流し冷製仕立て 冬瓜 モロッコいんげん
造 里	信州サーモン自家燻製カルパッチョ
焼 物	長野県産牛ステーキ 彩野菜 ディップ三昧(特製味噌ソース/玉ねぎ葡萄ソース/オリーブ・塩・ライム)
冷 鉢	手作り豆腐 地産アメーラトマト、グリーンソース
温 物	柵オリジナル鹿肉のブイヤベース 具沢山の夏野菜、香り黒七味
食 事	信州そば 旨だし 胡瓜/みょうが/青ネギ/山葵
小 付	南瓜旨煮・木の芽
デザート	柵名物 翔のシフォンケーキ、生クリーム、ミント、焼きリンゴ

### ■鉄板ダイニング 蓼科 柵 (ひいらぎ) 概要

～鉄板ダイニングで愉しむ大人の癒し宿～

【住所】〒391-0213 長野県茅野市豊平 10135 の 26

【TEL】0266-76-5782

【WEB サイト】<http://teteshina-hiiragi.com>

【客室数】 18 室

【アクセス】JR 中央本線茅野駅より車で 15 分

### ■株式会社ワールドリゾートオペレーション

株式会社リロ・ホールディング (東京都新宿区 代表取締役社長 中村 謙一) 100%出資会社

□所在地：〒160-0022 東京都新宿区新宿 4-2-18

TEL：03-5312-8520 FAX：03-5312-8521 公式サイト：<http://www.wro.co.jp/>

□設立：2009年9月

□資本金：50百万円

□事業内容：リゾートホテル・旅館の再生事業

□代表者：代表取締役社長 田村 佳克

■株式会社リロ・ホールディング

□所在地：〒160-0022 東京都 新宿区 新宿 4-3-23

TEL：03-5312-8791 FAX：03-3225-9714 公式サイト：<http://www.relo.jp>

□設立：1967年3月 □資本金：2,667百万円

□事業内容： ・国内・海外リロケーション事業 ・転貸による借上げ社宅の管理代行业業  
・福利厚生およびCRMアウトソーシング事業 ・不動産賃貸管理事業 ・その他事業（リゾート、保険など）

□代表者：代表取締役社長 中村 謙一

本件に関するお問い合わせ先  
株式会社ワールドリゾートオペレーション  
マーケティングユニット マーケティンググループ  
結城 正美  
TEL：03-5312-8520 FAX：03-5312-8521  
e-mail：[ma.yuki@relo.jp](mailto:ma.yuki@relo.jp)  
公式サイト：<http://www.wro.co.jp/>

**\*\*鉄板ダイニングで愉しむ大人の癒し宿\*\***  
**【鉄板ダイニング 蓼科 柊（ひいらぎ）】詳細**

~香りを愉しむ~

**【オリジナルアロマの香り】**

宿の名前【柊（ひいらぎ）】と長野の県花【竜胆（りんどう）】に因んだオリジナルアロマを館内に漂わせ、癒しの香りを届けます。★★★★



**【スモーク】**

その日の気まぐれ食材をスモークして、夜のお酒のお供にお出しいたします。  
チップの素材によって変わる素材の味と芳香な香りをお愉しみ下さい。



**【ライブキッチン】**

お食事も癒しの宿には重要なイベントです。

お客様の目の前で調理される、旬の食材をふんだんに使用したオリジナル鉄板会席をご提供いたします。  
鉄板で焼き上げる香りとパフォーマンスとともに“五感”でお料理をお愉しみ下さい。



**【目の前で調理する鉄板焼料理】**

**【パフォーマンス愉しめるライブキッチン】**

**【オリジナルの鉄板和会席】**

信州の食材をふんだんに使ったオリジナルの創作和食をコースで提供。鉄板で信州の食材を調理することにより、素材の良さを活かした目にも鮮やかな創作料理が展開される。鉄板料理と和の創作料理を組み合わせ、他では出逢えない鉄板ダイニングオリジナル会席。素材にこだわり、日本ならではの四季を表現した繊細で料理人こだわりの美しさで演出し、味だけでなく目でも愉しめるまさに五感の全てを使って堪能したい料理を提供。



鉄板ダイニング会席イメージ



前菜イメージ

### 【お部屋】

#### ●部屋タイプ

#### ◆露天風呂付き客室(定員3名)：2室

(1泊2食付き) ¥29,160～

#### ◆和室(定員5名)：6室

(1泊2食付き) ¥18,360～

#### ◆洋室ツインベッド客室(定員2名)：10室

(1泊2食付き) ¥17,280～

※上記料金は1組2名様のお一人様料金です(税込)

### 【癒しの温泉】

女性専用浴場【白樺】 男性専用浴場【赤松】：各1

温泉：尖石温泉縄文の湯

泉質：ナトリウム-硫酸塩・塩化物・炭酸水素温泉

効能：

神経症、冷え性、疲労回復、筋肉痛、関節炎、五十肩、運動麻痺、うちみ、痔疾、慢性消化器病、関節のこわばり、くじき、きりきず、慢性皮膚病、慢婦人病、動脈硬化症他

### 【自然からの癒し】

いたるところに沢山の若い実を付けたブルーベリーを植樹。毎年夏に素晴らしい香りと美味しい実を提供してくれる。お客様には、この実を自由に摘んでいただき、お持ち帰りいただいたり、その場で食べていただいたり、自然を身近に感じていただく環境を作り自然から癒しと愉しみをもらう

また、敷地内にはミントやバジル、ローズマリーなどのハーブ類を植え、摘みたての香りを料理やデザートに活かして、お客様に味わっていただく。

【駐車場】：無料(全宿泊者分ご用意)

【全館禁煙】：喫煙スペースあり