

脂がのった冬魚の王様「寒ぶり」を100種類以上の創作タレで食べ尽くす！

旬の寒ぶりを3種の食べ方で味わう「寒ぶり祭」

12月1日（火）より提供開始

URL：<https://yukai-r.jp/y/pr/1/>

「日本の温泉をもっと身近に」を掲げ、天然温泉リゾートを1泊2食7,500円から提供する湯快リゾート株式会社（京都府京都市 代表取締役社長 西谷浩司 以下、湯快リゾート）は、バイキングタイプの館（プレミアムタイプ全館と一部の館を除く）にて12～2月限定で夕食の通常メニューにプラスして、脂がのった旬の寒ぶりを心ゆくまで楽しめる「寒ぶり祭」をご提供いたします。

なお、本メニューは、飛沫感染・接触感染防止対策並びに衛生管理を徹底した「あんしんバイキング」にてご提供いたします。



この度湯快リゾートはお客様の声を取り入れるために、初の試みとして湯快リゾート会員様を巻き込んだメニュー開発を実施しました。アンケートの結果、「この冬に食べたい食材 No.1」に輝いた寒ぶりを食べ放題メニューに加えました。

「寒ぶり祭」では、お造り、握り寿司、つみれ鍋の3種類の方法で寒ぶりを思う存分お召し上がりいただけます。特にお造りではソース5種類、トッピング6種類をご用意し、100種類以上の創作タレから自分だけのとおきな組み合わせを探してお楽しみいただけます。

脂がのった冬魚の王様「寒ぶり」をお好きな食べ方で思う存分ご堪能ください。

■寒ぶり祭の詳細がわかる動画を公開！メニュー開発者のコメントも！

寒ぶりを捌く様子や、つみれを作っている様子などを通して、寒ぶり祭のメニューをご紹介します。

URL：https://youtu.be/p2wpF_vULB4



本メニューは、バイキングタイプの19館で実施しております。詳しくは当社ホームページをご参照ください。

【湯快リゾート「寒ぶり祭」詳細】

提供期間 : 12月1日(火)～2月28日(日)
対象施設 : バイキングタイプの館
(プレミアムタイプ全館と一部の館を除く)

提供方法 :

寒ぶりお造り～自分で作る創作タレ～

ソース5種類(醤油、ポン酢、オリーブオイル、ごま油、レモン汁)、
トッピング6種類(ガーリック、大根おろし、青ネギ、ブラックペ
PPER、岩塩、わさび)を組み合わせて、100種以上の中から自分
好みの創作タレを見つけていただけます。

寒ぶり握り寿司

旬の寒ぶりの甘みとシャリの酸味が絶妙です。

寒ぶりつみれ鍋

バイキングコーナーより好きな鍋具材を選んでいただき、お席で
小鍋にてお召し上がりいただけます。寒ぶりのつみれは専用の竹筒
に入っており、ご自身で小鍋に。寒ぶりつみれの出来立ての風味を
お楽しみいただけます。



【「あんしんバイキング」への取組み】

動画 URL : <https://youtu.be/ka-vYrL7G4o>

当社は、お客様および従業員の安全・安心を第一に考え、新型コロナ
ウイルスの感染拡大防止のため「3密対策」「衛生管理」を徹底しており
ます。

2020年7月1日より開始した「あんしんバイキング」では、感染予
防対策を徹底し、通常のバイキングの形式で人気メニューを提供して
おります。また、レストランでのお食事に加え、ご要望があった際は
お部屋や共用スペースへ持ち帰ってお召し上がりいただくことが可能
となり、お客様のニーズに合わせてお食事場所も選択いただけます。
「あんしんバイキング」については、開始後、お客様から『「あんしん
バイキング」になり、進歩している感じが嬉しい』『部屋に食事を
持ち帰るスタイルがとても良く、ゆっくり食べることが出来た』等と
ご好評をいただいております。

他にも湯快リゾートとして「館内ではコロナ対策がいろんな場面で
実施されており、不安が軽減した」とコメントをいただいております。
今後も、お客様および従業員の安全・安心を第一に考え、その時々
の状況に応じた最適な感染予防対策を行ってまいります。

あんしんバイキングの詳細 : <https://yukai-r.jp/announce/2020/press-200626-safeviking.pdf>



<ご予約に関するお問い合わせ先>

TEL : 0570-550-078 / URL : <https://yukai-r.jp/special/travel-cp2020/>

【湯快リゾート株式会社 会社概要】

会社名 : 湯快リゾート株式会社
事業内容 : 温泉旅館／リゾートホテル展開
代表者 : 西谷 浩司
従業員数 : 1836名 (2019年4月現在)
URL : <https://yukai-r.jp/>