

2019年7月25日

ウェスティン ルスツリゾート
冷涼な気候の高原野菜を朝・昼・晩でたっぷりと
北海道ルスツ 夏野菜フェア



ウェスティン ルスツリゾート(北海道虻田郡留寿都村泉川 133、総支配人 宮崎敦)は、1階「オールデイダイニング アトリウム」において、北海道の旬な野菜を利用した「北海道夏野菜フェア」を開催いたします。

ウェスティン ルスツリゾートがある留寿都(るすつ)村は、羊蹄山麓に広がる高原にあり、北海道内でも有数の野菜の宝庫です。高原の冷涼な気候が朝・晩の露をもたらし、高原野菜を美味しく育みます。

ウェスティン ルスツリゾートではホテル近郊の農家から、レタス、ブロッコリー、トマト、キュウリ、ズッキーニ、ナス、豆類、トウモロコシ、大根などの夏野菜を新鮮で一番美味しい状態で仕入れ、朝食・夕食ブッフェでご提供いたします。またランチタイムではアラカルトメニューとして、期間限定オリジナルメニューもご用意しております。

羊蹄山麓の特有の寒暖差とミネラル豊富な伏流水で育てられたメロン、トウモロコシ、トマトなど糖度の高い食材を取り入れたメニューを、ぜひ、ウェスティン ルスツリゾートのレストランでお楽しみください。

『オールデイダイニング アトリウム 北海道ルスツ 夏野菜フェア』

【期間】2019年7月25日(木)～8月31日(日)

天窓から明るい陽射しが差し込む開放的なレストラン。
夕食、朝食とも、地元の食材を使ったお料理をブッフェスタイルでご提供いたします。



<夕食 ブッフェ>

新鮮な夏野菜をシェフオリジナルレシピでアレンジしたお料理や、野菜をそのまま生で好きなだけお楽しみいただけるサラダコーナーなど、北海道の野菜を贅沢にたっぷりとお召しあがりいただけます。

【時間】 17:30～20:30

【料金】 5,940 円

- 【メニュー】
- ・トウモロコシと夏野菜のトマトソーススパゲッティ
 - ・海老とトマトのピラフ
 - ・ルスツ隣町伊達産 鶏肉のトマト煮込みチーズ焼き
 - ・夏野菜とルスツ高原ポークのしゃぶしゃぶ
 - ・茹でとうもろこし(8月中旬頃)
 - ・デザートコーナー 8月限定 羊蹄メロン
 - ・サラダコーナー
レタス・水菜・キュウリ・ブロッコリー・ミニトマト など



◎ミニトマト食べ比べ◎

【赤】 キャロル 7

「真っ赤な真珠」と言われる。糖度が高く甘味と酸味のバランスが良い。

【黄】 イエローキャロル

フルーツのように甘くフルーティー。青臭さがなく食べやすい。

【オレンジ】 ピッコラカナリア

赤色品種よりカロチンを多く含む。高精度で食味が優れている。

【緑】 サングリーン

スッキリとしたさわやかな甘さ。肉厚でサクサクとした食感が人気。

※入荷状況により変更になる場合あり



<朝食 ブッフェ>

一日の始まりはスムージーやサラダで爽やかに。食物繊維・栄養がたっぷりの野菜をお楽しみください。

【時間】 6:30～9:30

【料金】 2,970 円

- 【メニュー】
- ・トウモロコシとベーコンのバターソテー
 - ・トマトのオリジナルサラダ
 - ・フレッシュトマトのスムージー
 - ・サラダコーナー
レタス・水菜・キュウリ・ブロッコリー・ミニトマト など



<昼食 アラカルト>

【時間】 11:00～15:00

- 【料金・メニュー】
- ・とうもろこしと夏野菜のトマトソーススパゲッティ 1,200 円
 - ・喜茂別産トマトとモッツァレラチーズのサラダ 1,100 円

※夕食、朝食ともご宿泊の夕食券でご利用いただけます。

※ランチのみの立ち寄りでのご利用も可能です。



■日本料理 風花のご案内

北海道の山の幸、海の幸に恵まれたルスツならではの良質な地元素材と旬の味覚を調和させたお料理をご提供。

夏野菜のみならず、旬の海の幸を利用した一品料理などもご提供いたします。



<夕食>

【時間】 17:30～21:00

【料金・メニュー】

- ・喜茂別産トマトの吸酢浸し 600 円
- ・噴火湾産蛸柔らか煮と夏の色々野菜揚げ煮浸し 1,080 円
- ・留寿都豚千草焼き ベっ甲餡掛け 960 円

《日本海産 真烏賊》

函館から積丹半島(日本海)でとれた烏賊は甘みが強く、刺身、烏賊そうめん、姿焼きなどで美味しくお召し上がりいただけます。柔らかな歯ごたえと旨味あふれる旬の烏賊を色々な食べ方でご提供いたします。

- ・日本海産真烏賊の素麺 880 円
- ・日本海産真烏賊の天婦羅 980 円
- ・日本海産真烏賊姿焼き 1,150 円



同時開催 『ルスツの恵み1000円トリップ』

ご宿泊のお客様限定『ルスツの恵み1000円トリップ』。6月のアスパラに続き7月27日からは「夏野菜ピザをいただきますトリップ」を開催いたします。自社農園ルスツファームで、ミニトマトやズッキーニなどを収穫し、オリジナルピザを作る人気のプログラム。ホテルシェフがその場でピザ窯を使って焼き上げるピザは絶品です。

【期間】2019年7月27日(土)～8月30日(金)

【時間】①10:00～11:30 ②14:00～15:30

【料金】おひとり様 1,000円

(おとな・子ども同額、4歳以上料金対象)

【参加対象者】ルスツリゾート敷地内の宿泊施設にご宿泊の方。事前予約制。



涼しい北海道での夏休み。新鮮な夏野菜を朝から晩までたっぷりご堪能ください。ご宿泊予約も絶賛承り中ですのでぜひお気軽にお問い合わせください。

■ウェスティン ルスツリゾート

<https://www.marriott.co.jp/hotels/travel/ctswi-the-westin-rusutsu-resort/>

※記載料金はすべて税サ込です。

ルスツリゾートについて

ルスツリゾートは、加森観光が所有運営し、約830室のホテル、総滑走距離42キロのスキー場、72ホールのゴルフコースと約60種類のアトラクションの遊園地などが楽しめる北海道最大のオールシーズンリゾートで年間約130万人のお客様が訪れる。特にスノーリゾートとしては、全3山37コース、総滑走距離42kmを誇るゲレンデ規模は北海道最大級。豊富なパウダースノーと羊蹄山や洞爺湖を見下ろす絶景は多くの人を魅了。またゴンドラ・リフトも合計18基を有しその輸送能力は北海道No.1。メインリフトは全てフード付きで山頂への移動も快適。山麓には、ルスツリゾートホテル&コンベンションと、ウェスティン ルスツリゾートの2つのホテルがある。

ウェスティンホテル&リゾートについて

ウェスティンホテル&リゾートは、10年以上にわたりホスピタリティにおけるウェルネスの分野を世界で牽引し、ブランドのウェルビーイングを構成する6つの柱、Sleep Well, Eat Well, Move Well, Feel Well, Work Well, Play Wellを通じ、ゲストが旅行中に旅の疲れを乗り越えられるよう尽力しています。約40の国と地域に225軒以上のホテルやリゾートを展開し、ブランドを象徴し受賞歴を誇るヘブリーベッド、革新的なギアレンディングプログラムや、ブランドを代表するフィットネススタジオである WestinWORKOUT™内のTRXのジム設備、美味しく栄養豊富な食事メニューなど、ゲストに幅広いウェルネスサービスをご体験いただけます。詳細については、www.westin.comをご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/Westin) (facebook.com/Westin)、[Twitter](https://twitter.com/westin) や [Instagram](https://www.instagram.com/westin) (@westin) で最新情報をご案内しています。ウェスティンは、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト(SPG)に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy(マリオット ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comをご覧ください。

報道関係者からのお問い合わせ先

加森観光株式会社 マーケティング部 札幌市中央区北4条西4丁目加森ビル③
tel.011-232-8676 fax.011-272-6885 Mail: rusutsu-pr@kamori.co.jp