

PRESS RELEASE

報道関係各位

2024年7月1日
浦島観光ホテル株式会社

新鮮な地元食材を使った「熊野 Cuisine」で ホテル浦島 バイキングレストラン「サンライズ」の メニューが生まれ変わります

浦島観光ホテル株式会社(本社:和歌山県東牟婁郡那智勝浦町勝浦1165-2、代表取締役社長:松下哲也、以下、浦島観光ホテル)が運営するホテル浦島のバイキングレストラン「サンライズ」にて、2024年7月19日から「熊野cuisine(キュイジーヌ)」をメインに大幅にメニューをリニューアルします。



2024年7月19日からホテル浦島のバイキングレストラン「サンライズ」で提供するメニューを「熊野cuisine(キュイジーヌ)」としてリニューアルします。

バイキングの特徴は、熊野地方や熊野灘などで生産者がこだわって大切に育てた海鮮、肉類、色川地区の無農薬野菜、フルーツといった様々な地元食材や、調味料を中心としたメニューを約60種類揃えて提供いたします。また、お子様にもバイキングを楽しんでもらえるように、デザートの種類を更に増やし、より充実させております。

ホテル浦島に宿泊するお客様にとって、食材で季節感を感じ、自然のめぐみや四季の変化を温泉とともに楽しんでいただけるよう、満足度を上げていきます。

■熊野 cuisine(キュイジーヌ)

期間:2024年7月19日(金)から提供開始。

場所:2階 バイキングレストラン サンライズ

時間:18時~21時(20:30ラストオーダー)

料金:6,600円※税込価格。

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

ホテル浦島 広報事務局(株式会社 WONDERSEN CONSULTING 内)

担当: 菊池 菊池携帯 080-5023-5027 Mail: kikuchi@wsc-inc.co.jp



カツオのたたき(夏季限定)



ヒオウギ貝(季節限定)



牛モモ肉ローストビーフ



マグロの兜とカマの
ロースト香草風味 ニース風



バラちらし



浦島めし

【浦島観光ホテルについて】

1956年に創業した浦島観光ホテルグループは約70年間、南紀勝浦エリアの観光産業の中核を担ってききましたが、新たな挑戦を次の世代へと引き継ぐことを目的に、事業承継として2023年12月、地方創生や投資支援を行う日本共創プラットフォーム(JPiX)へ全株式を売却し、ホテルや旅館の経営を引き継ぎました。

そして、2024年6月からホテル浦島グループが運営する「ホテル浦島」「万清楼」「山水館川湯みどりや・まつや」の設備面と体制面を数年かけて行う大規模なリニューアルプロジェクトを開始し、新生ホテル浦島として、新しい魅力をお客様へ体験していただけるよう、まずはバイキングメニューを熊野地方や熊野灘などで生産者がこだわって大切に育てた地域の魅力ある食材を中心としたメニューへ大幅にリニューアルしました。

2025年12月に創業70周年を迎える浦島観光ホテルグループとして、観光発展の為、地域経済の根幹となるべく、DXを活用しながら「新生浦島グループ」として100年企業を目指していきます。

【会社概要】

社名 : 浦島観光ホテル株式会社
住所 : 和歌山県東牟婁郡那智勝浦町勝浦 1165-2
代表取締役社長 : 松下哲也
事業内容 : 和歌山県内にある大型リゾートホテル「ホテル浦島」「万清楼」「山水館川湯みどりや」「川湯まつや」の4ホテルの運営。
URL : <http://www.hotelurashima.co.jp/>

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

ホテル浦島 広報事務局 (株式会社 WONDERSEN CONSULTING 内)

担当: 菊池 菊池携帯 080-5023-5027 Mail: kikuchi@wsc-inc.co.jp