

## 箱根湯本「はつはな」2種類の新夕食コース付きの宿泊プランが登場

駿河湾でとれた鯖など地産地消を意識し、メインには伊勢海老が登場の贅沢な“モダン懐石”

館内のオフィシャル動画も初公開！

2022年11月1日(火)～

株式会社小田急リゾート（本社：神奈川県小田原市 社長：原 眞示）が運営し、先月9月11日にリニューアルオープンした箱根湯本のホテル「はつはな」では、2022年11月より、モダン懐石の夕食2つを新たにご提供します。

従来の「スタンダードコース」に加えて、新たにご提供する「はなゑみコース」と「はなゑみスペシャルコース」では、メインの魚介・肉料理がスタンダードコースと異なり、それぞれ、伊勢海老、三大和牛など食材がより上質なものに替わります。「はなゑみコース」は魚介・肉どちらかを選択、「はなゑみスペシャルコース」は両方のお料理をお楽しみいただけます。

プライベート感を重視した、全卓個室仕様のダイニングにて、季節の食材を生かして丁寧に仕上げたお料理をご堪能ください。



### ■概要

1	提供日	2022年11月1日(火)～
2	新プラン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・はなゑみコース付 一泊2食プラン：49,150円(税込)～</li> <li>・はなゑみスペシャルコース付 一泊2食プラン：55,150円(税込)～</li> </ul> ※1室2名様利用の場合のおひとり様料金です ※料金には、夕食・朝食・室料・サービス料・消費税・入湯税が含まれます ※料金は客室タイプや宿泊時期によって変動します
3	内容	食前酒、先付、八寸、煮物椀、御造里、魚介料理または肉料理※、炊き合わせ、御食事、水菓子 ※はなゑみスペシャルコースは魚介・肉料理の両方をご提供 ※献立は月毎に変更
4	運営	株式会社小田急リゾート
5	お問い合わせ	はつはな TEL：0460-85-7321（受付時間：10：00～19：00）

## ■11月お献立 注目の一品

### ・先付 金太郎鱒と小鱈燻香寿司

燻香した金太郎鱒と小鱈で市松模様にした箱寿司。金太郎鱒は静岡県駿東郡小山町を流れる須川の水で育った地元ブランドの虹鱒です。



▲先付 (イメージ)

### ・八寸 蕪のムース コンソメジュレ ほか

季節の食材を生かしたメニューとしては、蕪のムース コンソメジュレ(画像手前)。つるりとした喉越しで、蕪の甘みを上品に引き立たせるセルフィーユがワンポイントに添えられます。また、紅葉真丈焼き(画面中央)、南瓜檸檬寄せ(画面右)など目や舌で秋らしさを感じられる料理が盛り込まれます。地元食材を生かした一品としては、神奈川県清川村のブランド食材「清川恵水(めぐみ)ポーク®」のベーコンが、スライスした馬鈴薯とともにパイ生地で挟まれ、キッシュ風に仕上げられています。



▲八寸 (イメージ)

### ・御造里 鮮魚3種盛り

箱根は、相模湾と駿河湾に挟まれた地形から、山の幸だけでなく海の幸にも恵まれています。3種盛りには、駿河湾で獲れたこの時期に美味しく食べられる鱈の焼き霜などをご用意。オレンジジュレをつけて、洋風なペアリングを楽しむことができます。

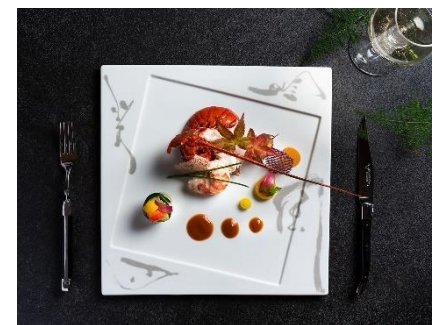


▲御造里 (イメージ)

### ・焼肴 伊勢海老炙り焼き

(はなゑみコース、はなゑみスペシャルコースのみ)

新登場する2コースの焼肴として、11月は伊勢海老の逸品をご提供します。1尾を丸ごと焼いた贅沢な伊勢海老は、アメリカーナソースをつけてもまた違った味わいが楽しめます。



▲焼肴の伊勢海老 (イメージ)

### ・中皿 松阪牛ロース炭火焼き

(はなゑみコース、はなゑみスペシャルコースのみ)

新登場コースの肉料理は、ベルナルドの器に盛られた松阪牛ロースの炭火焼き。ラギオールナイフ・フォークでお召し上がりいただきます。合わせるソースはさっぱりとしたセロリと茗荷のラビゴットソースです。



▲中皿の松阪牛ロース (イメージ)

## ■懐石料理と共に楽しむペアリング酒

はつはなでは夕食の懐石料理を、ソムリエによるワインペアリングとともにご堪能いただけます。日本酒やワインに限らず特別なお茶などから、よりお食事が引き立つものをセレクトし、その場でアレンジしながらご提供いたします。

※ペアリングは料金別途



### 11月のお酒（一例）

#### ・シャンパン【ゴッセ グランド・レゼルヴ・ブリュット】

シャンパーニュで最も古い歴史を持つメゾンの1つ。主にグラン・クリュのブドウを使用し、まろやかさを生み出すマロラクティック発酵をあえておこなわずに長期熟成されたシャンパン。フレッシュでいきいきとした酸のある豊かな味わい。

#### ・オレンジワイン【2017 マルヴァジア】

産地はフリウリ・ヴェネチアジューリア。赤・白・ロゼに続く第4のカテゴリーとして近年人気を集めている、皮付きの白ブドウで赤ワイン醸造のように造る白ワイン。ほのかなオレンジ色が美しく、渋みが効いた深い味わい。温度の変化とともに印象がかわるので、幅広い料理にあわせることができる。

#### ・赤ワイン【2016 フィデリテ テール ド ヨイチ】

北海道余市・平川ワイナリーの赤ワイン。平川ワイナリーは、ソムリエにしてワイン醸造家の平川敦雄氏が2015年に拓いた、ワイン愛好家も注目しているワイナリー。濃い色調でしっかりとした果実香があり、スパイシーさを感じることができる。お肉料理との相性が良い。

## ■館内オフィシャル動画を初公開

リニューアルした露天風呂付きの客室や、個性豊かな貸切風呂など、はつはなの贅沢な雰囲気をもっとイメージいただける館内動画が完成いたしましたので、ぜひあわせてご視聴ください。

URL: <https://youtu.be/e6d0zEdhXKE>

