伊豆の旅館が、地元グルメの夕食をセットにした熱川温泉味覚漫遊シリーズの第一弾を８月２９日分より受付開始！

２０１１年8月２６日
各位
株式会社幸陽ホールディングス
紫雲閣ホテルオグラ
電話：0557-23-1225
【プレスリリース題名】
伊豆の旅館が、地元グルメの夕食をセットにした熱川温泉味覚漫遊シリーズの第一弾を８月２９日分より受付開始！
【プレスリリース要訳分】
伊豆熱川温泉紫雲閣ホテルオグラでは、地元グルメの飲食店の夕食をセットにした「熱川温泉味覚漫遊」シリーズを企画、第一弾として中華料理・マダム媛の宿泊プランを平休日６３００円で、８月２９日宿泊分より受付を開始しました。
【プレスリリース本文】
伊豆熱川温泉の海辺にある料理温泉旅館紫雲閣ホテルオグラ（株式会社幸陽ホールディングス運営）では、地元グルメの隠れた名店の夕食をセットした「熱川温泉味覚漫遊」シリーズを企画致しました。第１弾として「熱川温泉味覚漫遊【中華・マダム媛】平休日お一人様６３００円・休前日９，４５０円」を企画、８月２９日宿泊分より受付を開始致しました。 第２弾は、第１弾の状況を半年間分析し、販売する予定です。 プラン専用のＣＭ動画付きページも公式サイトに作成し告知して参ります。 当社の相談役小倉吉太郎は、「温泉旅行の楽しみは、夕食もその一つです。 温泉旅館も一生懸命努力してフランス料理の手法や中華料理の手法も学び色んな料理を提供してきました。冷製スープ、スープのパイ包み焼き、伊勢海老のソテーＸＯ醤ソース掛け、百数種類の洋食・中華メニューを取り入れた日本料理を提供した時期もありました。 本物志向が強まる中、十年位前から、本格的旅館会席の再現の為、日本料理研究会の長島建雄師範をお招きし日本料理の提供を進めました。 数年前から２階にネパール料理店を誘致し、旅館料理と違った夕食の提供も行ってきました。 価値観が変化し、夕食の無いビジネスホテルを観光の拠点とする旅行客も多くなってきました。 今年は訳アリ商品で、「お外で中華」・「お外でパスタ」というプランも造成しテレビ局にも取り上げられました。 温泉場の料理店も旅館とのコラボレーション企画を真剣に考えるお店も出て参りましたので今回は、隠れた名店のご当地グルメの夕食を組み入れた「熱川温泉味覚漫遊」シリーズを考え賛同してくれた「マダム媛」の中華コースを商品化してみました。プラン名は、「熱川温泉味覚漫遊【中華・マダム媛】平休日お一人様６３００円・休前日９，４５０円」です。 まだ実験販売的なプランですが、東日本震災以降初のテーマ性のあるプランですのでお客様の反応が楽しみです。」と申しております。

↓プランの紹介ページ↓
http://www.atagawa-shiunkaku.jp/china6300.html

■紫雲閣ホテルオグラ 概要
所在地 ： 〒413-0302 静岡県賀茂郡東伊豆町1237-6
総客室数 ： 46室
最大収容人員： 220名
浴場 ： ふれあいの温泉・くつろぎの温泉・貸切露天風呂
館内施設 ： ロビー＆喫茶コーナー・売店・ゲームコーナー・有料貸切露天風呂
個室レストラン・レストラン(2)・宴会場(6)
URL ： http://www.atagawa-shiunkaku.jp/index.htm

【プレスリリース問い合わせ先】
■お問い合わせ先
本リリースの問い合わせ先
紫雲閣ホテルオグラ（株式会社幸陽ホールディングス）
担当 ： 相談役 小倉 吉太郎
電話 ： 0557-23-1225
FAX ： 0557-23-3443
e-mail： kichitaroh_ogura@yahoo.co.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com