

ふくしまグルメで生産者応援 ステーキディナー付き宿泊プラン販売開始 ～最高ランク「A5」の福島牛や阿武隈川メイプルサーモンを堪能～

裏磐梯グランデコ東急ホテル(福島県耶麻郡北塩原村桧原荒砂沢山、総支配人:中島英雄)は、福島牛 A5 ランクを使用したステーキディナーコースが付いた一泊二食のプランを2020年8月8日(土)から2020年8月23日(日)の期間販売いたします。

ふくしまグルメである最高ランクの牛肉やサーモンを食べていただくことで地元生産者を応援していただくと同時に、最高品質の牛肉をフルコースディナーでは味わう事のできないボリュームで存分にお楽しみいただけるステーキディナーが付いたプランです。

地元の福島県が誇る「福島牛」は色鮮やか、良質な霜降り、柔らかな肉質、風味豊かでまろやかな味が特徴です。今回はその中でも最高ランク A5 の福島牛を用意します。また前菜には、福島県産の阿武隈川メイプルサーモンを使ったカルパッチョを用意します。

客室は自然と調和したツインからスイートまで全103室。ゆったりとした33平米のツインルーム、ご家族向けのファミリールーム、そして上質なスイートルームまで、豊富なルームタイプを用意しており、開放的な窓の外には山々の美しい景色が広がります。

総料理長が地産地消の食材にこだわったディナーコースとともに、夏のひと時を裏磐梯でお過ごしください。



■ ステーキディナー付き宿泊プラン 概要

販売期間:2020年8月8日(土)~8月23日(日)

商品名:ステーキディナーコース(福島牛 A5 ランク)

予約方法:1泊2食付きプランでWEBまたは電話予約

受付締切り:前日20:00まで

価格:1名様26,200円~(期間中2名さま1室利用の場合)

場所:ダイニングルーム クレール

■ メニュー

メイプルサーモンのカルパッチョ

福島県産黒毛和牛 A5 ランクステーキ(フィレ 120g or サーロイン 150g)

ソース 山葵・塩・ガーリックチップ・レモン

季節のフルーツとシャーベット盛合わせ

コーヒー 又は 紅茶



裏磐梯グランデコ東急ホテル

裏磐梯で一番星空に近いホテルとして、夜空にきらめく星空が自慢の高原ホテル。緑ゆたかな自然に囲まれ、ヨーロッパスタイルの外観が特徴のリゾートホテルです。ナチュラルな色調でまとめられた客室はシンプルで温かみを感じる空間。また、冬になると「グランデコスノーリゾート」のゲレンデフロントホテルとして賑わいを見せます。天然温泉の大浴場・露天風呂(単純温泉)、水風呂、サウナ、屋内・屋外プールを完備。フレンチ、和食、鉄板焼きのレストランがあり、さまざまなメニューを楽しむことができます。



ホテル概要

所在地 福島県耶麻郡北塩原村松原荒砂沢山 1082-93

交通:電車でお越しの場合は JR 猪苗代駅からシャトルバスをご利用ください。お車の場合、猪苗代磐梯 IC から 40 分

客室:103 室 (ツイン:93 室、ファミリー:8 室、スイート:2 室)

付帯施設:レストラン 3 店舗、多目的ルーム、温泉大浴場・露天風呂、室内プール、リラクゼーションルーム、売店 ほか

設立: 1992 年 12 月

Contact us

本件に関する

お問い合わせ先

裏磐梯グランデコ東急ホテル

TEL:0241-32-3200(代表) FAX:0241-32-3215

担当 料飲支配人 中島 三博

e-mail:hotel-deco@tokyu-rs.co.jp