

2021年7月21日
天城東急リゾート
ホテルハーヴェスト天城高原

夏休み期間限定のディナーbuffetにて「食の祭典」を開催 ホテルハーヴェスト天城高原～目指せ天城 No.1“A-1 グランプリ”～

東急リゾート&ステイ株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：田中 辰明）が静岡県伊豆市で運営する「ホテルハーヴェスト天城高原」（総支配人：加瀬 努、以下「天城高原」）では、レストラン「Cent Quarante サンカラント」において、天城高原オリジナル食の祭典「目指せ天城 No.1“A-1 グランプリ”」（以下「A-1 グランプリ」）を2021年7月22日（木）より開催いたします。料理人が腕を競い合い作り上げた渾身の逸品をディナーbuffetでお召し上がりいただけます。



■夏のbuffetに料理人が腕を競い合ったオリジナリティー溢れる逸品が登場

天城高原のレストラン「Cent Quarante サンカラント」において、2021年7月22日（木）～2021年8月29日（日）まで食の祭典「A-1 グランプリ」を開催します。人気のローストビーフをはじめ、種類豊富なお造りなど、和洋約40種類のお料理が並ぶ「ディナーbuffet」に「静岡・天城」をテーマとし、地元食材の静岡県産「メロン」や「喜水梨」を使用したお料理や伊豆半島で一番星空に近いリゾート天城高原をイメージした星空のモチーフのお料理をご提供します。料理人11名が競い合って考案したオリジナリティーあふれる天城高原の「ディナーbuffet」をお楽しみいただけます。



■ 食の祭典「A-1 グランプリ」開催概要

ディナーbuffetをご利用いただいた方に、11名の料理人が考案した「A-1 グランプリ」対象のお料理から、「オリジナリティー」「料理のネーミング」「こだわり」「見た目」「美味しさ」の点を総合的に評価し、「これがNo.1」という1品に投票いただきます。人気No.1となったお料理を選んだ方の中から抽選で賞品をプレゼントいたします。

●対象期間

2021年7月22日（木）～2021年8月29日（日）

●ご利用条件

ディナーbuffetご利用の方全員

●賞品

抽選で3名様に「お食事券5,000円」をプレゼント

●「A-1 グランプリ」対象メニューのご案内（全11種）

1、「ここにしかない！天空の星空鉢」



2、「胡瓜もみと富士の国ポーク

冷しゃぶ山葵漬けクリーム掛け」



3、「夏野菜と富士の国いきいき鶏の オープンレシピ」



4、「三島馬鈴薯と桜海老の

伊豆味噌グラタン～高原仕立て～」



5、「ニューサマーオレンジと丹那牛乳で！
乳 summer 俺っちのプリン」



6、「シェフ鈴木考案、スズキの冷しゃぶ彩りサラダ仕立て
伊豆味噌とバルサミコ酢のジュレ・ドレッシング」



7、「太陽を沢山浴びたトマトと
静岡産メロン、生ハムを添えて」



8、「静岡産地養鶏の洋風油淋鶏」



9、「静岡産サヤムスメと近海のイサキの
ピッツァ・マリナーラ」



10、「静岡産喜水梨のコンポート
丹那牛乳を使ったパンナコッタと一緒に」



11、「星屑のディスタンス」



1、「ここにしかない！天空の星空鉢」

伊豆天草使用の心太ともずくを「夜空」に、散りばめた野菜を「星」に見立てました。伊豆半島で一番星に近いリゾート天城高原をイメージした星空鉢です。

2、「胡瓜もみと富士の国ポーク冷しゃぶ山葵漬けクリーム掛け」

暑い夏にはぴったりのさっぱりとしたお料理。天城・伊豆周辺の美味しい食材を選んでシンプルにアレンジしました。

3、「夏野菜と富士の国いきいき鶏のオープンレシピ」

静岡県の三島大根と静岡の銘柄鶏を使用した豪快なオープン焼き。山葵の風味とレモンの酸味のきいた、さっぱりした味わいです。

4、「三島馬鈴薯と桜海老の伊豆味噌グラタン～高原仕立て～」

静岡県特産の桜海老と、大地のエネルギーを凝縮した静岡県の三島産馬鈴薯が、バツグンの組み合わせです。

5、「ニューサマーオレンジと丹那牛乳で！乳 summer 俺っちのプリン」

新鮮で濃い味わいが特徴の丹那牛乳のプリンに、伊豆ニューサマーオレンジを飾り付けました。

6、「シェフ鈴木考案、スズキの冷しゃぶ彩りサラダ仕立て伊豆味噌とバルサミコ酢のジュレ・ドレッシング」

スズキを冷しゃぶにし、たっぷりの野菜と盛り合わせました。その上に、伊豆のお味噌とバルサミコ酢を合わせたオリジナルジュレ・ドレッシングをかけています。

7、「太陽を沢山浴びたトマトと静岡産メロン、生ハムを添えて」

静岡県産の甘くてコクのあるメロンに、塩気の強いプロシュートを添えています。トマトジュースを使ったソースで甘さ、酸味、塩味のバランスが美味しい一品です。

8、「静岡産地養鶏の洋風油淋鶏」

静岡県産の地養鶏を油淋鶏にしました。ソースに使用した色とりどりの野菜は、ホテルへ来る小鳥達の華やかな鳴き声のハーモニーをイメージしています。



9、「静岡産サヤムスメと近海のイサキのピッツァ・マリナーラ」

「伊豆の魚介×静岡・天城の野菜」。天城高原でしか食べられないオリジナルピッツァです。

10、「静岡産喜水梨のコンポート丹那牛乳を使ったパンナコッタと一緒に」

天城高原の朝の清涼感を感じさせる冷たいゼリーに、静岡県産の旬の喜水梨をさいの目切りにして入れ、しゃりとした食感を残しました。

11、「星屑のディスタンス」

朝霧高原の卵を使ったクレープにレアチーズを挟み 静岡県内産イチジクのコンポートを飾りつけた彩り鮮やかなケーキです。

■レストラン「Cent Quarante サンカラント」

季節の味をお楽しみいただける和洋buffetを高原の景色とともにお召し上がりください。

●夏のbuffet開催期間

2021年7月22日（木）～2021年8月29日（日）

●buffet料金

13才以上 5,500円

70才以上(シニア) 4,565円

7～12才 3,080円

4～6才 1,980円

●時間

【夕食】

17:30 / 18:00 / 19:15 / 19:45

※90分制となります

【朝食】

朝食（和洋buffet）

7:00～10:00（最終入店 9:30）

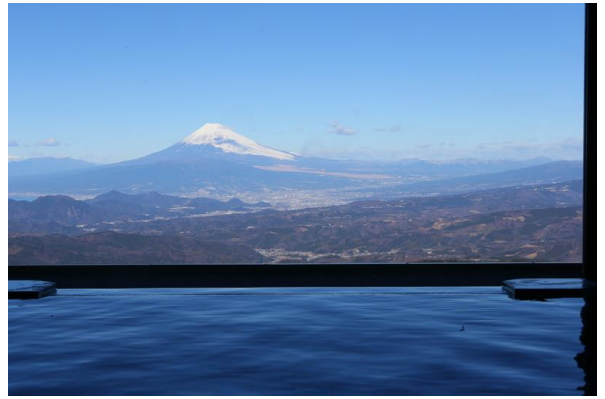
※ご利用日により「定食」の提供となる場合がございます。



■buffetの付いた1泊2食付お得なご宿泊プラン

天城高原では高原の光と風をたっぷりと招き寄せる大きな窓とそこから望む雄大な眺望のお部屋で、美しい景色を眺めながら心からリラックスいただける、リゾートならではの開放感あふれるゲストルームをご用意しています。ゆったりとくつろいでいただくために和室と洋室を機能的に組み合わせた和洋室、大きなお部屋でリゾートを満喫していただくためのファミリールームなど、くつろぎも多彩に贅沢な空間をお楽しみください。





● プラン名

【夏休み応援】早い者勝ちの特別価格☆大自然を満喫♪家族で楽しむbuffetプラン

販売期間；2021年7月31日（土）～2021年8月21日（土）

1泊2食付 19,000円～（1名につき）

【夏休みファミリー応援】小学生まで無料でご宿泊♪家族で楽しむbuffetプラン【1泊2食付】

販売期間；2021年7月25日（日）～7月30日（金）

2021年8月22日（日）～8月29日（日）

1泊2食付 20,000円～（1名につき）

● お部屋タイプ

スタンダード洋室、スタンダード和室、ソファベット和洋室

■ ホテル概要

ホテルハーヴェスト天城高原 (<https://www.resorthotels109.com/amagikogen/>)



「～伊豆半島で一番星に近いリゾート～ホテルハーヴェスト天城高原」は東急リゾート&ステイ株式会社が運営するリゾートホテル。標高900mに位置し、ここから見る「富士山・駿河湾・相模湾」の景色は圧巻。周囲360度には遮るものがなく「星空（天体観測）」を見るには絶好の場所。その他、夕陽・雲海・霧など様々な自然の景色が楽しめる。2021年4月に開業30周年を迎えた。

所在地 静岡県伊豆市冷川1524

総客室数 137室

交通 JR伊東駅より車で約40分※伊東駅よりウェルカムバスあり（有料）

伊豆スカイライン（天城高原料金所）より車で約10分

主要施設 レストラン・大浴場・ロビーラウンジ・カラオケ・テニスコート・パターゴルフ



ゴルフ場「天城高原ゴルフコース」(同エリア内車で約5分) あまぎスカイアドベンチャー

■ 会社概要

全国 100 を超える施設運営を手がける総合運営会社。

民間・行政問わず、運営受託、マネジメント契約、コンサルティング契約等の運営サポートを行う。

会社名 東急リゾート&ステイ株式会社 (<https://www.tokyu-rs.co.jp/>)

代表者 代表取締役社長 田中 辰明

本社所在地 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂一丁目 10 番 8 号 渋谷道玄坂東急ビル

設立 1979 年 3 月 13 日

資本金 100 百万円

Contact us

本件に関する

お問い合わせ先

ホテルハーヴェスト天城高原 (<https://www.resorthotels109.com/amagikogen/>)

木村・坂井

TEL : 0557-29-1153 FAX : 0557-29-0033

MAIL : am-hotel@tokyu-rs.co.jp

