

2024年3月15日

報道関係者各位

ホテルハーヴェスト浜名湖

地中海リゾートと静岡県遠州地方の恵みを同時に楽しめる buffetレストラン「ラ・マレー」がリニューアルオープン

ホテルハーヴェスト浜名湖（静岡県浜松市、総支配人：佐藤宣興、以下「当ホテル」）のレストラン「ラ・マレー」が、2024年3月15日にリニューアルオープンいたします。「地中海リゾートと遠州の恵みを同時に楽しむ、マリーナbuffet&レストラン」をコンセプトに新しくなったレストランでは、ホテルが建つ遠州地方の食材の持ち味を存分に生かした、地中海をイメージした料理や和食、洋食をご提供いたします。料理人が目の前で仕上げるライブキッチンや、海外のワイナリーのようなバーカウンター、遠州灘で獲れた海の幸や地元生産者が丹精込めた「峯野牛」など、この地ならではの食体験でお客様に土地の魅力を存分に体感していただきたいと考えています。



■レストラン「ラ・マレー」リニューアル概要

リニューアル開業日：2024年3月15日(金)

レストラン：「ラ・マレー」（ホテルハーヴェスト浜名湖 1階）

席数：148席

料金：【夕食】70才以上 5,720円／13才以上 6,270円／7～12才 3,630円／4～6才 2,420円

【朝食】13才以上 2,695円／7～12才 1,705円／4～6才 1,100円

ご予約：www.resorthotels109.com/hamanako/plan.php

※buffetの営業日は、金・土・日曜です。

（3月は毎日営業いたします。4月以降の営業日はホームページにてご案内しています）

■秀逸な地元食材を体感する夕食buffetメニュー

遠州地方を中心としたその時々旬の食材と持ち味を存分に生かし、地中海をイメージした料理や和食、洋食で季節ごとにメニューを変化させてご提供いたします。

1、地元の牧場で育てられた地産牛「峯野牛」を使った「カルネ・ア・ラ・プランチャ」

大自然の中で安心・安全なエサと山林から湧き出るきれいな天然水で、のんびりゆったり育てられたのが「峯野牛」です。近年、霜降りより赤身を好むお客様が増えていますが、「峯野牛」は地元生産者が赤身の旨味にこだわり丹精込めて飼育した牛で、その美味しさを味わっていただくために、あえて赤身を使用しています。注文を受ける度にその場で焼き立てをご提供し、3種のソース（大根おろしソース・蕪ポン酢・生姜の食べるラー油）をお好みで選ぶことができます。付け合わせには、イタリアンポテト・ザジキソース和えを添えます。



2、地元産の調味料を使ったタレで焼く「焼き河豚」

地域で長年愛されてきた「明治屋醤油」と「長坂養蜂場の蜂蜜」から作った漬け地に30分漬け込んだ後、約12時間風通しの良い場所で干して旨味を凝縮させます。ギリシャで買付けた壺を火鉢にして、炭火でじっくり焼き上げた、ここでしか味わえない一品です。下味をつけているので、出汁割りしたポン酢と万能葱を添えて提供いたします。



3、洋食料理長が時間をかけて煮込んだ「牛肉と野菜のポトフ」

「峯野牛」のネックを野菜出汁、チキンブイヨンで約3時間かけてじっくりと煮込みました。口に入ると「峯野牛」のほどけるような柔らかさと旨味が溢れます。新鮮な旬の野菜と一緒に煮込んだスープは、優しい味わいの中に幾重にも食材の美味しさが広がります。



4、脂の乗った鰻をふっくらと焼き上げた「鰻御飯」

鰻をたっぷりと贅沢に使用し、錦糸卵を添えて彩り豊かに盛り付けました。締め一杯として楽しめるよう温かい出汁もご用意しています。



5、新鮮な海の幸をさまざまな調理方法でご提供

地元の舞阪の魚市場で買い付けた魚介を使用した旨味たっぷりの「ブイヤベース」、遠州灘産の鯖の昆布締めやネギトロ、浜名湖産の釜揚げしらすと生海苔などのネタを職人が日替わりで握る寿司、お好きな野菜を選んで自席で温めて仕上げる「くえ鍋」、サーモンやタコ、イカなどのマリネやカルパッチョなど、前菜からメインまで豊富なメニューが並びます。この他にもお造りや浜松餃子、河豚の唐揚げなどこの土地ならではの定番メニューもご用意しています。

デザートコーナーには、ティラミスをはじめ三ヶ日みかんが丸ごと入ったゼリー、ほどよい甘みと口溶けの良いカラメルプディング、お子様も楽しい自分で巻いて作れるソフトクリームなどのスイーツが揃います。中でも一押しソフトクリームは、生クリームで仕上げた濃厚で満足感のある味わいです。



■爽やかな地中海リゾートの雰囲気です1日がスタートする朝食ブッフェメニュー

朝食は、ホテルブッフェだからこそ味わえるスペシャルな朝食が登場します。生ハムにこだわり、スペイン産「ハモンセラーノ」をイタリア「Volano」のスライサーで毎朝カットしてご提供します。手動式のスライサーは、摩擦熱が生ハムに伝わらないため味が損なわれず、極薄でふわふわの生ハムが味わえます。ライブキッチンでは、料理人が焼き立てを提供する「鱈の干物」など旬のお魚の他、「がざみと石蟹の味噌汁」をご用意しています。ヨーグルトの付け合わせは、ホテル敷地内で収穫したみかんを使用した「三ヶ日みかんジャム」、「長坂養蜂場の蜂蜜」とフロストシュガーの3種からお選びいただけます。食後のコーヒーは、ぜひ浜名湖を望むテラスで心地よい風を感じながらお楽しみください。



■ホテルハーヴェスト浜名湖 施設概要

ホテルハーヴェスト浜名湖は、温暖な気候と美しい風光に恵まれた、湖畔のリゾートホテルです。穏やかな湖畔に約 51 万㎡のスケールで展開する「東急リゾートタウン浜名湖」内に佇み、客室やレストラン、温泉大浴場からは猪鼻湖をのぞみ、息をのむほど美しい夕日を眺めることができます。またタウン内では、マリンスポーツをはじめ、テニスコート、バターゴルフ、プールなど豊かな景観の中で四季を通じてお楽しみいただけます。

所在地：〒431-1403

静岡県浜松市浜名区三ヶ日町大崎 372

電話：053 - 526 - 1713

公式サイト：<https://www.resorthis109.com/hamanako/>

Instagram：www.instagram.com/hotelharvest_hamanako/



Contact us
本件に関する
お問い合わせ先

東急リゾート&ステイ株式会社
ホテルハーヴェスト浜名湖
担当：中澤（ナカザワ）
E-mail：info-hvcha@tokyu-rs.co.jp
TEL：053 - 526 - 1713