

2025年3月19日

報道関係者各位

ホテルハーヴェスト勝浦

【ホテルハーヴェスト勝浦】南房総で陸と海の恵みを贅沢に堪能 レストラン「ラ・ジュール」をリニューアルし3月20日グランドオープン

南房総の自然に寄り添うリラックスリゾート「ホテルハーヴェスト勝浦」（千葉県勝浦市、総支配人：稲見克美、以下「当ホテル」）は、レストラン「L'AZUR（ラ・ジュール）」をリニューアルし2025年3月20日（木）にグランドオープンすることをお知らせいたします。

内装やコンセプトを一新し、メニューも「PRIME RIB DINING & 房総鮭ブッフェ」をご提供いたします。肉と魚を同時に楽しめる「SURF&TURF」スタイルのディナーで、最上級のプライムリブビーフを使用したメインディッシュや職人がライブキッチンで握る鮭をお楽しみいただけます。さらに、新鮮な海の幸やご当地グルメの勝浦タンタンメンなど、多彩なブッフェ料理をご用意し、ご夫婦やご家族連れをはじめ、幅広いお客様に贅沢な食体験をお届けいたします。



■ブッフェレストラン「L'AZUR（ラ・ジュール）」概要

海を一望する大きな窓から日が差し込む明るい店内は、設えやコンセプトを一新し、リゾートで特別な食体験を提供するブッフェレストランへと生まれ変わります。勝浦の自然や新鮮な食材に調和するように明るく開放的な空間を演出し、ボックス席やベンチ席、ピクテールなどを配したレイアウトとしました。専用のバーカウンターを完備し、お肉に合う赤ワインなどもフリーフローでご利用いただけます。

【営業日】2025年3月20日（木）～

【料 金】夕食 70才以上 5,500円/13才以上 6,600円/7～12才 4,400円/4～6才 2,750円
朝食 13才以上 2,695円/7～12才 1,705円/4～6才 1,100円

【席 数】84席

【ご予約】17：15/17：45/19：15/19：30

※ブッフェの営業日は、金・土・日曜および特定日です。（3/20～4/6は毎日営業）

※上記料金は、すべて消費税10%が含まれます。

■メインの最上級プライムリブのローストビーフとbuffe形式で房総の幸を堪能



メインディッシュとして提供するの、リブロースの中でも最上級ランクのプライムリブのローストビーフです。じっくり5時間かけ低温調理しているため、お肉はとても柔らかく、噛むごとに肉汁が溢れ出てきます。しっかりとお肉を食べたという満足感を味わっていただけるよう、ローストビーフは一皿につき80g、ソースには旨味が凝縮したグレービーソースを使用し、マッシュポテト、ほうれん草、コーンを添えます。さらに、別添えのレフォール（西洋わさび）や粒マスタードは、味にアクセントをつけてお楽しみいただけます。お客様の入店後にご用意するため、ローストビーフの提供には30分程のお時間をいただきますが、シェフによるカットや盛り付けの様子をご覧いただける「肉工房」や、buffeのお料理を前菜として味わいながらお待ちいただけます。

1. 房総の海の幸をライブキッチンで職人が握る新鮮な手巻き鮓や握り鮓、お造りで味わう

ライブキッチンでは、赤酢を効かせたシャリを職人が目の前で握り、パリパリの海苔と楽しむ「近海鮓のトロタク手巻き」と「鰹のナメロウ手巻き」をご提供。握り寿司は、鮓・真鯛・サーモンなど、その日の新鮮なネタでご提供する他、大きな赤海老、ホタテ、分厚く切られた鰹や鮓などのお造りもご用意しています。



2. 自分好みにアレンジするご当地グルメ「勝浦タンタンメン」

「勝浦タンタンメン」とは、勝浦市を象徴するご当地ラーメンです。漁業を営む人々が多い勝浦では、寒い海仕事の後に冷えた体を温めるメニューとして定着しました。醤油ベースのスープにラー油が多く使われているのが特長ですが、当ホテルの「勝浦タンタンメン」はお子様や辛いものが苦手な方でも食べられるよう、「自家製浅利ラーメン」にお好みで少し辛めの「肉味噌」をかけていただきます。さらに、トッピングには千葉県ブランド豚「林 SPF ポーク」を使用した自家製チャーシュー、青梗菜、もやし、メンマ、うずら卵、葱などの豊富な種類をご用意しています。

※スープは季節によって変更となる場合がございます。



3. 旬の食材を使用して大人も子どもも喜ぶ豊富なメニューが勢揃いのbuffet

サラダbuffetバーの付け合わせは約12種類、ロマネスコやアイスプラントをはじめ、茄子のマリネやかぼちゃサラダ等が美しく並びます。温かい料理では、春キャベツと桜エビを使用したペンネ、筍と菜の花のアンチョビ炒めなど季節の食材を使用したメニューに加え、唐揚げやポテトフライなどお子様にも人気のメニューが揃います。唐揚げには、油淋鶏ソースとタルタルソースの2種からお好みのものをお選びいただけます。お食事のラストを飾るデザートコーナーには、キャラメル・ベリー・ホワイトチョコの3種のソースを選べるワッフルや苺のスイーツ、果実の爽やかなシャーベットのほか、当館自慢の少し硬めの「レトロプリン」と、なめらかなキャラメルソースが絶品の「なめらかプリン」の2種もご用意しています。ぜひ、プリンの食べ比べもお楽しみください。



■ 漁師町ならではの新鮮な海の幸を味わう朝食buffet

朝食には、近海で水揚げされた鰹や鮪を使い、お好みのトッピングで作る「赤身海鮮丼」をご提供いたします。また1日をしっかり遊ぶためのエネルギーをチャージするメニューとしてお子様にもおすすめなのは、野菜・生ハム・サーモンなどお好みの食材を選び、ご自身で生地を巻いて作るトルティーヤです。地元野菜を取り揃えたサラダバーや、旬のフルーツを使用した「季節のスムージー」などとともに房総の恵みをたっぷりと味わうことで、この土地の豊かさを享受し、健康的にお過ごしいただけます。



■「ホテルハーヴェスト勝浦」施設概要

ホテルハーヴェスト勝浦は、138万㎡の大自然の中に広がるビッグリゾート「東急リゾートタウン勝浦」の中に佇み、太平洋を一望する高台に建つリゾートホテルです。ゴルフ、マリンレジャーなどのスポーツと豊かな山海の幸を使った美食をお楽しみいただけます。広がる海と空の雄大なパノラマを一望できる温泉大浴場や、夏季には南国ムード漂う自慢の屋外プールをご利用いただけます。客室は全室南向きのオーシャンビュー。この春、新たに和室10室を滞在性と心地よさを高めた洋室へリニューアルいたしました。首都圏からのアクセスも良い勝浦で、心身ともに寛ぎながら滞在いただけるサードプレイスをご提供いたします。

所在地：〒299-5264 千葉県勝浦市中島 590-9

電話：0470-76-4101

付帯施設：勝浦東急サニーパーク、勝浦東急ゴルフコース

公式 URL：<https://www.resorthotels109.com/katsuura/>

Instagram：www.instagram.com/hotelharvest_katsuura/



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勝浦

担当：鎗田（やりた）

E-mail：info-hhvka@tokyu-rs.co.jp

TEL：0470-76-4101