

2017年2月28日

各位

蓼科グランドホテル滝の湯

## ～自家窯で焼いたとびっきりのピザをどうぞ～ 「高原のグルメランチバイキング」 2017年3月1日(水)よりスタート

『蓼科グランドホテル滝の湯』（所在地：長野県茅野市北山4028-ロ、総支配人：嶋村 卓也）は、2017年3月1日（水）より、ブッフェレストラン「Seeds（シーズ）」にて、「高原のグルメランチバイキング」を開催しますので、お知らせします。

『蓼科グランドホテル滝の湯』では、季節限定でランチバイキングを開催していましたが、近隣の方や日帰りのお客さまに、もっと気軽にホテルの味覚を楽しんでいただくため、2017年3月～8月までの期間、連日でランチバイキングを提供いたします。今回は高原のグルメをテーマに、信州の野菜や旬の食材を使用した料理をご用意しました。

今回提供するメニューは、4種の「自家窯焼きピザ」や、野菜のおいしさを丸ごと味わう「野菜のスキレット焼き」、バジルやスモーク、チョリソーなどさまざまな味を楽しめる「ウインナー盛り合わせ」、バターロールやドッグパン、ピタパンなどに高原の野菜やウインナーを自由に挟んで作る「オリジナルサンドウィッチ」などの洋食に加え、「季節の野菜の天ぷら」や「鮎の煮びたし」、信州アルプスサーモンを使用した「サラダお造り」や「山菜そば」などの和食もご用意し、お子さまからご年配まで、幅広い年齢の方にお楽しみいただけます。

中でも自家製ピザは当館のブッフェレストラン「Seeds（シーズ）」に設けた本格的な石窯で焼いたホテル自慢のメニューです。「トマトバジルピザ」「菜の花のピザ」「ツナ、アンチョビ、空豆のピザ」「竹の子と芽キャベツのピザ」など季節に応じた素材を使用したピザを、あつあつの状態で提供します。



2016年9月にリニューアルオープンした「溪流露天風呂 棚湯」も楽しめる入浴とランチをセットにしたプランもご用意しました。『蓼科グランドホテル滝の湯』で、眼下を流れる溪流を眺めながら、大切な人と美味しく楽しいランチタイムをお過ごしください。

以上

### 【本件に関するお問い合わせ先】

蓼科グランドホテル滝の湯 担当:近藤 TEL:0266-67-2525

## 1. 「高原のグルメランチbuffet」 概要

(1) 開催期間:2017年3月1日(水)～2017年8月31日(木)

(2) 場 所:buffetレストラン「Seeds (シーズ)」



buffetレストラン「Seeds」(イメージ)



「Seeds」内にある石窯

### (3) 料 金:

①ランチのみ 平日 : 大人2,500円、小学生1,750円、幼児1,250円(税サ込み)  
土日祝 : 大人3,000円、小学生2,100円、幼児1,500円(税サ込み)

### ②ランチ&入浴セット

平日 : 大人3,000円、小学生2,100円、幼児1,500円(税サ込み)  
土日祝 : 大人3,500円、小学生2,450円、幼児1,750円(税サ込み)

※フェイスタオル、バスタオルは別途有料です。

※GW、お盆等の特別期間は料金に変更になる場合があります。

### (4) 予約方法:

①自社HPから予約 <http://www.takinoyu.co.jp/meals/viking.html>

②お電話にて予約 0266-67-2525

### (5) メニュー:



(手前右から時計周りに)  
ルッコラとボロニアソーセージのピザ  
トマトとバジルのピザ  
ツナ・アンチョビ・空豆のピザ  
菜の花と春野菜のピザ

自家窯焼きピザ 4種※季節により変更します。(ルッコラとボロニアソーセージのピザ、トマトとバジルのピザ、ツナ・アンチョビ・空豆のピザ、菜の花と春野菜のピザ)、野菜のスキレット焼き、ウインナー盛り合わせ、オリジナルサンドイッチ、季節の野菜の天ぷら、鮎の煮びたし、信州アルプスサーモンのサラダお造り、山菜そば、スパニッシュオムレツ、トマトクリーム煮込みのパイ包み、ポークカレー、本日のパスタ、漬物、スイーツなど約50種類  
※メニューは仕入れにより変更になる場合があります。



野菜のスキレット焼き



ウインナー盛り合わせ



オリジナルサンドイッチ



手前: 季節の野菜の天ぷら  
左奥: 鮎の煮びたし  
右奥: 信州アルプスサーモンの  
サラダお造り



手前: 山菜そば、奥: 漬物



(手前から時計周りに)  
一口チーズタルト、生チョコレート  
ケーキ、白胡麻のプラマンジェ、プ  
リン、フルーツゼリー、わらび餅

## 2. 『蓼科グランドホテル滝の湯』概要

『蓼科グランドホテル滝の湯』は、大正12年に創業し、88年の歴史を有する信州・蓼科温泉を代表する老舗温泉旅館です。豊かな森に囲まれた敷地の中心には、滝を抱いた湯川（滝の湯川）が流れ、溪流を眺めながら天然温泉を楽しめる宿として長く愛されてきました。2つの自家源泉は、肌に優しい単純泉を有しており、古くは武田信玄が戦傷を癒したと言い伝えられています。2016年9月に生まれ変わった「溪流露天風呂 棚湯」は、せせらぎを間近に聴き、蓼科の自然を満喫しながら入浴を楽しむことができる、当館最大の魅力のひとつです。70種類以上の旬鮮バイキングや季節の会席料理と併せてご堪能ください。

所在地	〒391-0393 長野県茅野市北山 4028-ロ
施設規模	客室数 145 室
温泉	溪流露天風呂 棚湯 <滝岩の湯> 「棚湯」「大岩湯」「信玄湯」「冷泉」 <日和の湯> 「棚湯」「こもれば湯」「うたた寝湯」「美肌湯」 庭園大浴場<巖の湯> 「滝見の湯」、<湧泉> 「深山(みやま)の湯」 貸切露天風呂 「榎(まき)の湯」「檜の湯」「石の湯」
料飲施設	ブッフェレストラン「Seeds (シーズ)」、お座敷・個室「せせらぎ亭」、料亭街「御堂小路」、お食事処「DA・MONDE」、カフェラウンジ「やまのね」
宴会場	大宴会場 (1)、中宴会場 (2)、会議室 (1)
その他	温泉にぎわい通り：カラオケルーム、ゲームコーナー、キッズルーム 温泉ゆあがり通り：空中廊下、リラクゼーションエリア「森の音」、 リラクゼーションルーム「いやし処」 お土産処「やまびこ」、季節限定温泉ガーデンプール、駐車場
交通アクセス	中央自動車道 諏訪 I.C.より車で 25 分 JR 茅野駅よりピラタスロープウェイ行きバスで 35 分
運営会社	杉乃井ホテル&リゾート株式会社 (オリックス不動産株式会社 100%出資子会社)
URL	<a href="http://www.takinoyu.co.jp/">http://www.takinoyu.co.jp/</a>

