

2018年2月1日

各 位

ホテル ミクラス

人気メニューが期間限定で復活！ 本日より、「ビーフ・ウェリントン風」を食す宿泊プラン発売

ホテル ミクラス（所在地：静岡県熱海市東海岸町3-19、総支配人：小川 修司）は、本日より、2018年2月1日（木）～3月31日（土）までの期間にフランスの伝統的な料理をアレンジした「ビーフ・ウェリントン風」ディナー付き特別宿泊プラン「ミクラスダイニングでノスタルジックな一皿を！」を発売しましたのでお知らせします。

「ビーフ・ウェリントン風」ディナーとは、フランスの伝統料理から派生した一皿で、牛フィレ肉に焼き色を付け、シャンピニオン（マッシュルーム）のデュクセル*で覆ってパイ生地で包み、オーブンで焼きあげた料理をメインディッシュにしたコースです。食材のおいしさを最大限に引き出し、やわらかな牛フィレ肉とサクサクとした食感のハーモニーをご堪能いただける逸品です。名称の起源とされる、イギリスのウェリントン公爵が活躍した約200年前の時代を想わせるノスタルジックな料理です。従来は熱海海上花火大会開催日などの限定日にご提供していましたが、お客さまから「通常メニューとして食したい」との要望があり、今回、期間限定の宿泊プランのディナーメニューとして復活を決定しました。

当館が目指すクラシカルなフランス料理をベースに、シェフが手間をかけた特製の「ビーフ・ウェリントン風」ディナーをお楽しみください。

以 上

※デュクセル・・・ シャンピニオン（マッシュルーム）、玉ねぎ、エシャロットなどをみじん切りにし、バターで炒めて水分を蒸発させ、旨みを凝縮させたもの。料理の詰め物やソースのベースなどに用いる。



◆本件に関するお問合せ◆ ホテル ミクラス 担当 鈴木
◆お客さまからのご予約・お問合せ◆ ホテル ミクラス 予約係
Tel : 0557-86-1111（代表） Fax : 0557-81-3500

1. 宿泊プラン「ミクラスダイニングで ～ノスタルジックな一皿を！」

【期 間】2018年2月1日（木）～3月31日（土）

【料 金】1泊、夕食、朝食付き 1名さま 23,000円より（1室2名利用時）

※サービス料、消費税込み、入湯税別

【客 室】スーパーアツイン(34㎡・海側)

【特 典】・夕食時、グラスシャンパン一杯サービス

・お部屋にホテルメイド「パウンドケーキ」を用意

【夕食メニュー】

本日のアミューズ、冷菜、温菜、魚料理、ビーフ・ウェリントン風、アヴァンデセールまたはチーズの盛合せ、デザート、小菓子とコーヒー

※ご宿泊の3日前までに要予約



2. 「ホテル ミクラス」概要

青い海と空、四季を問わず太陽の光がふりそそぐ温泉天国 熱海。海的美しさを生かし、「癒し」と「くつろぎ」をコンセプトに、内外装とも青を基調に目の前の海と一体感を創出しています。温泉は天然成分の化粧品といわれている美肌成分メタケイ酸が豊富に含まれている自家源泉「大月の湯」、180度のパノラマが広がる絶景露天風呂、深くやさしく癒されるリラクゼーションを提供するスパ、シンプルなデザインの落ち着いた雰囲気のある客室、地元の旬の食材をふんだんに使用したダイニングでのフランス料理で大人のためのリゾートライフを演出いたします。

【所在地】 〒413-0012 静岡県熱海市東海岸町3-19

【施設規模】 客室数：62室（内スイートルーム1室） 収容人数：196名

【温泉】 女性：露天風呂1・内風呂1・ミストサウナ1・リラクゼーションラウンジ1

男性：露天風呂1・内風呂1・ドライサウナ1

【料飲施設】 ダイニング、カフェ

【その他施設】 スパ、売店、駐車場(宿泊者専用/普通車44台)

【交通アクセス】 電車：JR 東海道新幹線で東京駅よりこだま利用46分 JR 熱海駅下車。

徒歩12分（タクシー5分）

車：東名高速道路→厚木I.C.→小田原厚木道路→小田原→国道135号線
（厚木I.C.より約60分）

【URL】 <https://www.micuras.jp>

Press Release



【電話番号】 0557-86-1111 (代表)

【経営】 オリックスグループ 株式会社杉乃井ホテル

