

2024年2月29日

プレスリリース

1本の木に1果。美味しさを追求した果物の王様 「静岡クラウンメロン」が主役のパルフェを堪能

味の繊細さとパティシエの技巧が味わえるパルフェ付宿泊プラン2月29日（木）販売開始

箱根・強羅 佳ら久（所在地：神奈川県足柄下郡箱根町、総支配人：藤井 育郎）は、春の味覚を味わえる「季節のパルフェプラン付きご宿泊プラン＜春＞」を期間限定で販売開始いたします。メインダイニング「六つ喜」、グリルレストラン「十邑」の各ご夕食コースの締めくくりに、旬を迎えるクラウンメロンを主役に迎えたパルフェをご用意。新緑を彷彿とさせる春らしい柔らかい色合いに仕上げ、各パーツごとの味の変化が楽しめ、美しい見た目でも、春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。



静岡クラウンメロンが主役のパルフェ

《静岡クラウンメロン》

2013年、世界文化遺産に認定された富士山がそびえる静岡県。その静岡県の西部に位置する袋井市一帯がクラウンメロンの生産地です。この地域一帯は気候が温暖で、日照時間も長いため、クラウンメロンは太陽光線をいっぱい浴びて育ちます。

日照にめぐまれた環境に加え、長い時間をかけて培われたプロフェッショナルたちの卓越した栽培ノウハウも注ぎこまれています。生産者たちは一つひとつのクラウンメロンに愛情を込め、名人芸ともいえる技術で丁寧に生産しています。



高度な生産技術を持った生産者による徹底した品質管理



光を好むメロンの栽培に適したガラス温室

《クラウンメロンの美味しさの理由「一木一果」》

クラウンメロンは、1本の木に3個だけ実をつけさせます。その中から一番良い実を一つだけ厳選し、1個の果実に1本の木の全栄養を注ぎ込んで始めて、果物の王様といわれるマスクメロンの、そのなかでも最高の名を冠せられているクラウンメロンが誕生するのです。また、マスクメロンは、育てるために開発されたガラス温室で、太陽の光を最大限に活かしたつくりの中で、温度・湿度を厳密に管理し、クラウンメロンが独自に改良した種を、季節に合わせて育てています。選任された検査員により、外観、内容、糖度などのチェックを受け、この厳しい検査に合格したもののだけが市場に出荷されます。

(引用：静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所ホームページ <http://www.crown-melon.co.jp/about/>)



プロフェッショナルたちの卓越した栽培ノウハウが注ぎ込まれた静岡クラウンメロン

《専属パティシエの特製デザートへのこだわり》

とろけるような柔らかさと気品溢れる香り高いクラウンメロンと相性の良いオレンジやブルーベリーのジャムを使用し、メロンの芳醇な香りと果肉の瑞々しさを更に引きたせます。

フルーティーなパルフェに抹茶のメレンゲが食感のアクセントに。また、切れ味のあるクラフトジンのジュレと共にささやかな苦みを添えることで、味の変化をお楽しみいただける仕立てとなっております。器や盛りつけからも旬の味覚を視覚でも楽しめる和食会席料理を提供する「メインダイニング 六つ喜（むつぎ）」と、大胆かつ繊細な鉄板焼コース料理を楽しめる「グリルレストラン 十邑（とむら）」の料理の締めくくるデザートに当館の専属パティシエが作る「静岡クラウンメロンのパルフェ」をお愉しみください。

春の訪れを五感で感じていただけるパルフェになっております。

2023年12月に静岡県熱海市に2軒目となる「熱海・伊豆山 佳ら久」が開業し、静岡県とのご縁が深まった事から、今回は静岡県産の静岡クラウンメロンを主役にしたパルフェをご用意いたしました。



なお、6月からは夏に旬を迎える果物を使用したパルフェをご用意する予定でございます。

1. 季節のパルフェプラン付きご宿泊プランの概要

販売期間：2024年2月29日（木）～5月26日（日）までの限定販売

宿泊期間：2024年3月1日（金）～5月31日（木）まで

プラン内容：・ご夕食

メインダイニング「六つ喜」（和食会席）または
グリルレストラン「十邑」（グリルコース）よりご選択

・ご朝食

メインダイニング「六つ喜」（和朝食）または
グリルレストラン「十邑」（洋朝食）よりご選択

ご料金：2名様1泊2食付き 1名様あたり 64,900円～

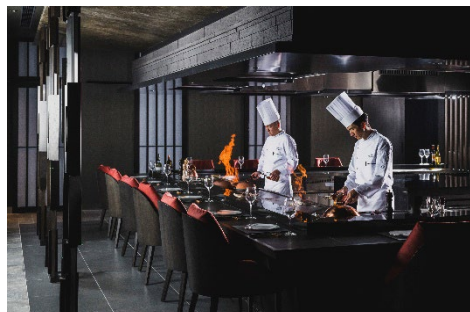
※料金は、消費税が含まれています。

※ご夕食のレストラン別に2つのプランをご用意しております。

※内容が変更となる場合がございます。

ご予約方法：公式ウェブサイト：<https://www.gora-karaku.jp/>

電話予約：0460-83-8860（受付：午前9時00分～午後6時00分）



サステナビリティの取り組みについて：

ORIX HOTELS & RESORTS の旅館・ホテルの 14 施設を含む、オリックス・ホテルマネジメントが運営する全 22 施設では、オリックスグループ全体で重要項目に掲げている「脱炭素化」「環境配慮」「安全・安心・快適性」「地域共生」の 4 つを柱としたサステナビリティにおける取り組みを積極的に行っています。その一環として 2021 年 5 月に「地域共創プロジェクト」を開始し、これまでに地域の企業や自治体との連携、オリックスグループのリソースを活用など、新たな観光資源の発掘・創出を多数行ってまいりました。今後も、地域の新たな魅力を発信することで、地域と運営施設の長期的で安定的なファン作りと地域活性化により好循環を促すことを目指しています。

<https://www.orixhotelsandresorts.com/sustainability/>

佳ら久（からく）について：

佳ら久は、お越しいただくすべての方々にとって、自分らしく思い思いの時をお過ごしいただけるよう創り上げられたラグジュアリー旅館リゾートです。「麗らかな活力が生まれる場所。」をブランドコンセプトに、慮りのおもてなしと、さまざまな「間（AWAI）」を大切に、本質を妥協なく突き詰めた最上級の体験をお届けします。ORIX HOTELS & RESORTS のフラッグシップブランドとして誕生した佳ら久は、「箱根・強羅 佳ら久」に続き、2 軒目となる「熱海・伊豆山 佳ら久」を 12 月 2 日に開業しました。

箱根・強羅 佳ら久について：

豊かな自然と気品ある文化の流れが息づく箱根・強羅で、山海の絶景を望む露天風呂と多彩なお食事をお楽しみいただける、箱根・強羅 佳ら久。温泉、スパ、ラウンジ、テラス、レストランと、旅情をかきたてる多くの選択肢があり、いつでも新鮮な滞在体験ができます。誰もが思い思いに過ごせるこの場所で、満ち足りた時間に浸る贅なる旅をお届けします。

公式ウェブサイト：<https://www.gora-karaku.jp/>

ORIX HOTELS & RESORTS（オリックス ホテルズ&リゾート）について：

ORIX HOTELS & RESORTS は、オリックス・ホテルマネジメント株式会社の旅館・ホテルの運営事業ブランドです。ラグジュアリーからカジュアルまで、旅館とホテルを両軸に幅広いカテゴリーを有し、「また行きたい、と思っただけの場所。」をご提供するべく、お越しいただく皆さまのさまざまなライフステージに合わせた体験をお届けしています。2023 年 12 月には新たに「熱海・伊豆山 佳ら久」を開業し、現在、ORIX HOTELS & RESORTS では、北は北海道から南は福岡、大分まで、5 ブランドにて 14 の旅館・ホテルを展開しています。

ORIX HOTELS & RESORTS 公式ウェブサイト：<https://www.orixhotelsandresorts.com/>

ORIX HOTELS & RESORTS Instagram 公式アカウント：https://www.instagram.com/orix_hotels_and_resorts/

本プレスリリースに関するお問い合わせ

ORIX HOTELS & RESORTS

箱根・強羅 佳ら久

セールス&マーケティング課

篠原 暁子 (akiko_shinohara@ore-group.jp) 丸山 夏実 (natsumi_maruyama@ore-group.jp)

Tel: 0460-83-8860