

2024年9月13日

プレスリリース

## 箱根・強羅 佳ら久の秋に寄り添う食のおもてなし。 巨峰とシャインマスカットのパルフェが錦秋の時を表現

パティシエが記憶に残る味をお届けする「季節のパルフェ付きご宿泊プラン<秋>」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、素材の持つ自然の旨味の生かし方を知り尽くす専属パティシエが、秋が旬の果物をパルフェに仕立て、会席コースやグリルコースの食後のデザートとして提供する「季節のパルフェ付きご宿泊プラン<秋>」を2024年9月15日～11月26日までの期間限定で販売開始します。

「強羅の風情と本質にこだわり、六感で味わう最幸の美食」をコンセプトに、山粧う実り豊かな箱根の秋に着想を得た、目にも美しい、秋に旬を迎える巨峰とシャインマスカットのパルフェをご堪能ください。



ディナーコースの締めくくりに専属パティシエが秋の情景を2種のぶどうで表現。素材本来の味を活かした一皿。（イメージ）

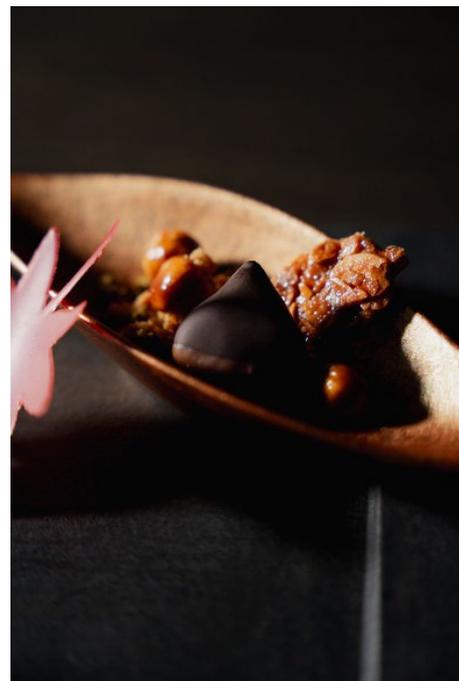
《専属パティシエの特製デザートへのこだわり》

秋に旬を迎える巨峰は、みずみずしい果汁を纏い、コクのある風味と香りが口いっぱいに広がります。シャインマスカットは糖度が高く、爽やかな甘みを帯び、皮ごとお召し上がりいただけます。一口噛み締める度に、2種のぶどうの甘味と食感の違いを感じます。

また、塩ミルクのアイス・程よい酸味のフランボワーズ・ジュレに仕立てた赤しそがより一層ぶどうの旨味を引き立てます。バランスの良い甘味・塩味・酸味のマリアージュをお楽しみください。

小皿にご用意したミニャルディーズには秋の情景を演出いたしました。

なお、12月からは冬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。



秋の情景を思わせるミニャルディーズ（イメージ）

## 1. 季節のパルフェ付きご宿泊プランの概要

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（むつき）」と、大胆かつ繊細なグリルコース料理を楽しめる「グリルレストラン 十邑（とむら）」の料理を締めくくるデザートに専属パティシエの「巨峰とシャインマスカットのパルフェ」をご提供することとなっております。

販売期間：2024年11月26日（火）まで

宿泊期間：2024年11月30日（土）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～午後6時）



巨峰とシャインマスカットのパルフェ（イメージ）

## 2. 大切な人と思い思いに過ごせる贅沢な時間。移ろいゆく季節をひと皿に表現する二つのレストラン

### ●和の食材を繊細に、ときに大胆に。四季が奏でる味覚の喜びを分かち合う場所

#### メインダイニング 六つ喜（むつき）

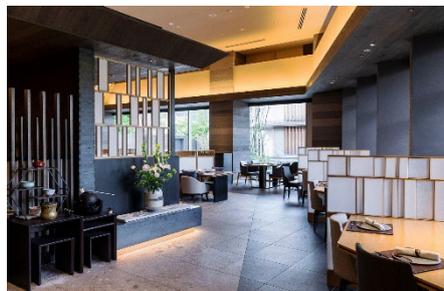
味覚、触覚、嗅覚、聴覚、視覚とここならではの体験、これら六つの要素を喜びで満たしたいという願いをその名に込めた「六つ喜」は箱根・強羅 佳ら久のメインダイニング。会席料理をベースにした和食を楽しめ、多彩な調理法と強羅の自然美を演出した盛りつけが、舌だけでなく心までも満たします。

店内は、天然の素材を生かした意匠で、一面の窓からは解放感たっぷりに水のテラスを臨み、朝夕の景色を眺めながら食事を楽しめます。ご夕食は、季節で替わり、メイン料理の一つである魚料理を、3種類のなかから1品を選べるプリフィックススタイルです。利き酒師が全国から厳選した銘酒とともにお楽しみください。コースの締めくくりには、専属パティシエがつくる美しい水菓子をご用意しております。

利用時間：ご夕食 17：00～22：00 ご朝食 7：30～10：00



メインダイニング 六つ喜（水のテラスから）



天然の素材を生かした意匠



強羅の自然美を演出した盛り付け 前菜一例

### ●自然に育まれたこだわりの食材を、臨場感あふれる鉄板焼きで

#### グリルレストラン 十邑（とむら）

厳選したお肉や旬の海産物を盛り込んだグリルコースをお召し上がりいただけます。中央の鉄板焼きカウンターをメインにテーブル席もごございます。明星ヶ岳と大文字の美景を眺める窓際席もおすすめです。また、食材の持ち味を存分に生かした調理をライブ感たっぷりに味わえるのも魅力です。

ご夕食は、ブランド牛、旬の海産物、野菜などの味覚を凝縮したグリルコースです。熟練のシェフが、食材それぞれの個性を引き立てる調理法で焼き上げます。ソムリエが見立てるワインとのマリージュもお楽しみください。最後は、コースの締めにあふさわしいパティシエ特製のデザートが彩ります。



目の前で焼き上げるグリルコース



16席ある カウンター席



熟練のシェフがお好みの焼き加減で調理

利用時間：ご夕食 17：00～22：00 ご朝食 7：30～10：00

#### 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・業務支援する全 21 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ただけ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、現在、伊豆・熱海地区に 2 軒目となる「熱海・伊豆山 佳ら久」を 2023 年 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/>

Instagram 公式アカウント：[https://www.instagram.com/gora\\_karaku/](https://www.instagram.com/gora_karaku/)

#### 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、と思っただけれる場所。」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/](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：

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](mailto:akiko_shinohara@ore-group.jp)) 丸山 夏実 ([natsumi\\_maruyama@ore-group.jp](mailto:natsumi_maruyama@ore-group.jp))

Tel: 0460-83-8860