

2025年1月6日

プレスリリース

## 箱を開けるとはじまる花咲く前菜「はな手箱」が登場 はなをりの夕食ビュッフェが1月24日にリニューアル

自分だけの盛り付けを楽しむスイーツ「スイートマイパフェ」や熱々の包みハンバーグも

箱根・芦ノ湖 はなをり（所在地：神奈川県足柄下郡箱根町、総支配人：若山 智、以下「はなをり」）は、2025年1月24日（金）よりビュッフェダイニング「季しかり」の夕食メニューをリニューアルいたします。オープン時より好評をいただいております「新感覚ビュッフェ」をブラッシュアップし、はなをりのブランドプロミス「花咲くはなをり。」を体感いただける華やかで多彩なメニューをご用意いたします。



花咲く前菜「はな手箱」※イメージ

ORIX HOTELS & RESORTS の温泉リゾート「はなをり」は、「花咲くはなをり。」をブランドプロミスに、心が解き放たれ、大切な人との気兼ねない会話に花が咲くような体験をお届けしています。

このたびの夕食メニューのリニューアルでは、旬の味覚や素材選びにこだわった調理をビュッフェスタイルで味わうメニュー作りを追求し、お食事のはじまりから終わりまで、うつくしさと驚き、ひとくちの奥深さを感じられる新たなラインアップに生まれ変わります。

はなをりらしい創意工夫にあふれた華やかなお食事で、大切な人との会話に花が咲く、特別な時間をお楽しみください。

### ■花咲く季節の前菜「はな手箱」

お食事のはじまりは、ひと皿で幾重にも味わえる「はな手箱」から。「はな手箱」はビュッフェ台ではなく、お一人に一皿ご用意するお料理です。二十四節気のエッセンスを感じる食材を盛り込んだうつくしい折詰で、蓋を開けると色鮮やかな食べられるお花とお野菜が現れます。いちごやオレンジなどのドレッシングをかけて、華やかな盛り付けの下に隠されたシーフードや季節の食材とともに味わっていただきます。うつくしさを驚きにあふれた、会話に花咲くお食事のスタートです。



### ■包んで熱々をご提供する「はなをりハンバーグ」

メインのお肉料理としてご提供するハンバーグは、包んで焼き上げることで肉の旨みを逃さず、肉汁もひとつの調味料として活かしたジューシーな一品です。透明なセロファンで包まれたハンバーグがグツグツするビジュアルや、包みを開けた瞬間の香りも食欲をそそります。ご注文をいただいてから焼きたてをご用意いたしますので、熱々のままお召し上がりください。



### ■2種類の「おぼろ豆腐」はお好みの薬味で食べ比べ

スイーツと見間違えるようなかわいらしいグラスでご提供する「おぼろ豆腐」は白い絹ごし豆腐と季節ごとのお豆腐の2種類をご用意。

薬味にもこだわり、べっこう餡、あごだし塩、おろし生姜、糸かつお、海苔、万能ねぎなど、変わり種から定番まで多彩なラインアップ。自分好みの味わいを見つけてください。



### ■食後にもつつい手が伸びる「スイートマイパフェ」

楽しい夕食の時間を締めくくるスイーツは、お客さまが盛り付けて仕上げるパフェをご用意。パフェのベース部分にはフルーツやジュレなどが入っており、最後にお客さま自身でソフトクリームをトッピングして完成です。自分だけのマイパフェで、しあわせなお食事の時間を最後までお楽しみください。



※メニューの内容は、季節ごとに変更になります。掲載写真はすべてイメージです。

■クラフトビールやワインも揃うフリードリンクコーナー  
ビュッフェダイニング「季しかり」では、クラフトビールやワイン、  
果実酒、ソフトドリンクなどが揃うフリードリンクコーナーをご用意。  
お料理に合わせてお好きなドリンクをお選びいただけます。

※メニュー一例：

生ビール、クラフトビール、瓶ビール、日本酒、焼酎、果実酒  
ウイスキー、サワー、ワイン（赤・白・スパークリング）

※ご提供するアルコール飲料は予告なく変更する場合がございます。



■コーポレートエグゼクティブペストリーシェフ監修のはなをりプリン  
オリックス・ホテルマネジメントのコーポレートエグゼクティブ  
ペストリーシェフである鈴木一夫氏監修のプリンは神奈川県産  
生乳100%の「きんたろう®牛乳」を使用しています。素材の良  
さを生かしたシェフこだわりのレシピで、牛乳の味わいとなめらかな  
食感を堪能できるシンプルで奥深いプリンです。

※きんたろう®牛乳はタカナシ乳業の商標です。



●コーポレートエグゼクティブペストリーシェフ 鈴木一夫



「ヒルトン東京ベイ」、「ロイヤルパークホテル」に勤務。「ラ・ボム・ヴェール」シェフパティシエを経て、「ウェスティンホテル東京」エグゼクティブペストリーシェフに就任。

2024年4月1日より、ORIX HOTELS & RESORTS のプロパティを統括するエグゼクティブペストリーシェフに就任。味だけではなく見た目も美しく“食を五感で味わう”スイーツを生み出し、企業やホテルからコラボレーションの依頼が絶えないほか、数多くのメディアからも注目されている。また、その卓越した技術と感性が高く評価され、TBS系テレビ番組の「ジョブチューン」にてスイーツジャッジの審査員を務める。

**はなをりについて：**

はなをりは、自然と会話に花が咲き、笑顔があふれ、その瞬間瞬間が思い出となる滞在をお届けするアップスケール温泉リゾート。箱根・芦ノ湖の目の前に広がる水盤テラスが印象的な「箱根・芦ノ湖 はなをり」が第一号として、誕生しました。はなをりを象徴する空間や心華やぐビュッフェ、自慢のお風呂。心満ち溢れる色鮮やかなひとときをお届けするのが、「花咲くはなをり」。

箱根・芦ノ湖 はなをり 公式ウェブサイト：<https://ashinoko-hanaori.orixhotelsandresorts.com/>

**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、とっていただける場所。」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。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/)

**オリックス・ホテルマネジメント株式会社について：**

オリックス・ホテルマネジメントは、オリックスグループの運営事業を担う会社として、国内計 29 施設、約 6,000 室の多種多様な旅館、ホテル、研修施設等の運営および他社運営施設への業務支援を行っています。そのうち、主力ブランドである「ORIX HOTELS & RESORTS」の 13 施設、約 3,000 室を含む、全 21 施設、約 4,300 室を直営で展開しております。国内に広がるオリックス・ホテルマネジメントの各施設では、お越しいただく皆さまに、安心・安全で快適な滞在をご提供しています。

オリックス・ホテルマネジメント公式ウェブサイト：<https://www.orix-realestate.co.jp/hotelmanagement/>

本プレスリリースに関するお問い合わせ：

オリックス・ホテルマネジメント株式会社

箱根・芦ノ湖 はなをり

広報

渡辺 浩志 (hiroshi\_watanabe@hanaori.jp)

Tel: 0460-83-8739