

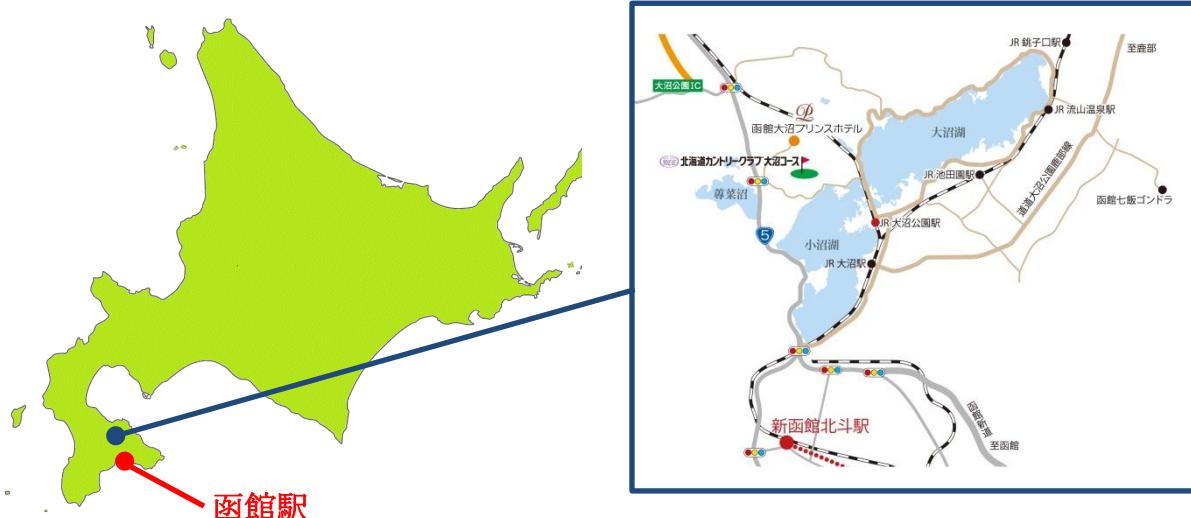
2016年3月10日

**函館大沼プリンスホテル
北海道新幹線開業に合わせ
食材の宝庫“みなみ北海道”的魅力を堪能いただける宿泊プランを販売**

2016年3月26日(土)に開業する北海道新幹線「新函館北斗駅」から車で約16分の函館大沼プリンスホテル(所在地:北海道亀田郡七飯町西大沼温泉、支配人:春山新悟)は、“みなみ北海道”的“食”的魅力を堪能いただける宿泊プランを販売いたします。

新幹線開業により陸路における北海道の玄関口となる「新函館北斗駅」は、函館市街地から車で約30分ほど離れた内陸の自然豊かな地に位置します。

すぐそばには秀峰駒ヶ岳とその火山活動で生まれた新日本三景にも選ばれた大沼、小沼、じゅんさい沼からなる大沼国定公園が広がっており、多くの人々がイメージする「函館=海」のイメージとは異なる、“知る人ぞ知る函館内陸の魅力”的集積地です。この地へのアクセス向上となる北海道新幹線の開業により、まだ知られていない魅力にスポットが当たることで北海道観光の更なる価値向上が期待されます。



そこで函館大沼プリンスホテルでは“食”におけるみなみ北海道の魅力を発信すべく、新しい宿泊プランをご用意いたしました。

2015年4月にリニューアルしたお部屋にご宿泊し、函館が誇る海の幸はもちろん、豊穣な大地と温暖な気候が育んだ内陸の幸も堪能できる期間限定プランです。

海の幸(一例)		内陸の幸(一例)	
海峡サーモン	栄養が豊富な津軽海峡の外海で育ち、冷凍せずに刺身で食べられる貴重な国産サーモン。	七飯産 王様しいたけ	天然のミネラル成分豊富な横津岳の伏流水と、サイズにまでこだわった栄養価の多いミズナラのチップで育てられたしいたけ。驚きの歯ごたえと凝縮された旨味と甘味を持つ。
ムラサキウニ	函館を代表する海産物。鮮度と濃厚な甘みが特徴。	はこだて 大沼黒牛	ストレスに配慮し、清潔な牛舎で飼育されているF1牛。コクがあって味わい深く、脂にはほどよい甘みがあり、肉質はキメ細かく柔らか。
松前産 蝦夷アワビ	日本海の荒波に揉まれ良質な昆布を食べて育った蝦夷アワビは、肉厚で旨味が凝縮されている。	ふつくりんこ	「米の食味ランキング」で特Aを獲得した道産米3ブランドの1つ。他の道産米に比べ粘りと柔らかさがあるのが特徴。
津軽海峡産 マグロ	大間とトイ共通の漁場である津軽海峡で捕れた評価の高いマグロ。	大沼産 わかさぎ	大沼の清らかな水で育ったわかさぎは臭みが無く、甘みを感じられるのが特徴。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

函館大沼プリンスホテル／担当:営業1

TEL:0138-67-1115 FAX:0138-67-3660 <http://www.princehotels.co.jp/hakodate/>



【王様しいたけ】



【はこだて大沼黒牛(左上)】



【ふっくりんこ】

こだわりの“食”宿泊プラン

特別メニューは四季折々に表情を変える中庭を望むことができる「メインダイニングルーム」でご提供いたします。夜はライトアップされた幻想的な雰囲気の中、朝は澄んだ空気の先の木立から望む駒ヶ岳を眺めながらお食事をお楽しみいただけます。

お泊りはホテル最上階(4階)に誕生した、窓外に広がる大自然との一体化を図った「スーパーリアツインマウンテンサイド」でお寛ぎいただけます。

ホテル内にある西大沼温泉「森のゆ」もご利用いただけます。



【メインダイニングルーム】



【スーパーリアツインマウンテンサイド】



【西大沼温泉「森のゆ」】

●こだわりの「夕食」プラン

「大沼黒牛」「七飯産王様しいたけ」「松前産活蝦夷アワビ」などこだわり地元食材を使った和洋折衷コース「雅」をお召しあがりいただける宿泊プランです。

【プラン名】 北海道新幹線開業記念ディナー「雅」付 春の函館大沼 プレミアムリゾートステイ

【宿泊期間】 2016年4月22日(金)まで

【料 金】 1室2名利用時 1名さま ¥17,300 より

【内 容】 1室料、夕食、朝食、サービス料・消費税が含まれております。別途入湯税を頂戴いたします。

<「雅」メニュー内容>

- ・増毛産甘海老の塩麹漬け 厚沢部産舞茸添え
- ・海峡サーモンとバルバリー種燻り鴨の出会いサラダ風
- ・メヌキの生ウニ包み 噴火湾産ぼたん海老のお造り
- ・七飯産王様しいたけのコンソメアンクルート
- ・松前産活蝦夷アワビの香草バター焼き 大沼産わかさぎを添えて
- ・はこだて大沼黒牛フィレ肉のポワレ リンゴの入ったマデラソース
青森産アピオスを添えて
- ・お寿司セットまたはパンセット

お寿司セット…3貫(函館産ソイ、海峡産マグロ、噴火湾産北寄貝)、
お椀

パンセット…北海道産小麦のソフトフランスパン、
2種の北海道チーズ

- ・北海道産チーズのベイクドケーキ ホワイトチョコと苺のミルフィーユ
- ・コーヒー



【和洋折衷コース「雅」】

●こだわりの「朝食」プラン

ゴールデンウイークと夏休みの期間限定で、“みなみ北海道”的魅力を凝縮した朝食をお召しあがりいただけるご宿泊プランをご用意いたしました。

道南産特 A 米「ふっくりんこ」はお客様の目の前で釜炊きし、炊き立てをお召しあがりいただきます。

【プラン名】～できたて釜炊き「ふっくりんこ」を愉しむ～にっぽんの朝ごはん

【販売期間】2016 年 4 月 28 日(木)～5 月 4 日(水・祝)、7 月 16 日(土)～8 月 30 日(火)

【料 金】スーパーパリアツインマウンテンサイド 1 室2名利用時 1 名さま ¥9,950 より

【内 容】1 室料、朝食、サービス料・消費税が含まれております。別途入湯税を頂戴いたします。

<「にっぽんの朝ごはん」メニュー内容>

- ・お目覚めの一杯
(りんご酢ドリンクまたはりんごヨーグルトスムージー)
- ・先付け 2 種
(大豆で造られた温製湯葉のべっこうあん掛け、トマトの土佐酢掛けカツオの香りと共に)
- ・珍味 3 種盛り(鮭の塩筋子、大沼産わかさぎの佃煮、松前町の老舗矢野旅館の松前漬け)
- ・お吸い物(越冬男爵芋のすり流し)
- ・お造り(ぼたん海老と帆立貝のお造り)
- ・焼き物 八寸
(ししゃも、紅鮭、函館カールレイモンの炙り、朝焼き 厚焼き玉子)
- ・温菜(焼きグリーンアスパラ 八雲醸造のもろみ風味のソースで)
- ・食事(釜炊きごはん)
- ・香の物(がごめ昆布と野菜の浅漬け)
- ・汁物(松藻の味噌汁)
- ・果物



【にっぽんの朝ごはん】

【お客様からのお問合せ・ご予約】

0138-67-1114 (宿泊予約係 9:00A.M.～6:00P.M.)

※リリースに掲載の料金には消費税・サービス料を含んでおります。入湯税は含まれておりません。

※両プランとも1室 3 名利用の料金もご用意しております。

※食材によるアレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

※仕入れの状況により、食材・メニューが変更となる場合がございます。