

平成 20 年 10 月吉日

報道関係 各位

富士急行株式会社
ハイランドリゾート株式会社

「ハイランドリゾートホテル&スパ」、「ホテルマウント富士」の ホテルメイド特選 “おせち料理”

11/1 (土) 販売受付を開始！



今年は、
和洋中折衷 “小” サイズと
和食のみの 2 タイプを増産
インターネット予約受付や
山梨県内の岡島百貨店など
販路を拡大します。

富士急グループのハイランドリゾート(株)（山梨県富士吉田市 取締役社長：帆足雅晴）では、直営の 2 つのホテル（ハイランドリゾートホテル&スパ、ホテルマウント富士）が調理する **2009 年おせち料理の販売受付を 11/1 (土) より開始します。**

今年は、全 5 種類計 445 個を販売する予定で、近年の核家族化傾向やお客様のご要望に応え、ハイランドリゾートホテル&スパの「和洋中折衷」三段重の小サイズ（2～3 名様用。23,000 円）とホテルマウント富士「日本料理三段重」（4～5 名様用。32,000 円）を増産します。

また、インターネットでの予約受付や山梨県内の岡島百貨店など販路を拡大、お求めやすくしました。

お正月は、ホテルシェフや板前が新年のご多幸を祈って作る、贅を尽くした伝統の味わいをお楽しみください。

◆ご予約・お問い合わせ ハイランドリゾートホテル&スパ
0555-22-1181 (9:00～18:00)

◆お渡し日 クール便にて大晦日にお届けいたします（送料は無料）。
*配達地域 山梨、静岡、東京（離島を除く）、神奈川
*お支払い方法：商品配達時の代金引換か事前お振込みとなります
事前お振込みの場合は 10 日前までにご入金
ください。

【おせち料理の詳細】



＜和洋中三段重＞

[一の重・日本料理]

錦玉子、紅白小袖蒲鉾、黄金数の子、海老針魚手網巻寿司、
黒豆蜜煮、紅白千代呂木、鰐子昆布巻、栗金団他

[二の重・西洋料理.]

フォアグラのテリーヌ、ローストビーフ、
ドライ・ワインビーフ、鴨の燻製、地鶏のロール巻、
ズワイガニのテリーヌ、タラバガニと小海老のマリネ他

[三の重・中国料理]

車海老のレモン風味、帆立貝の燻製藁酒漬、
甲州若鶏の香り蒸し、富士桜ポーク香酢煮、合鴨のつくね、
タラバガニ胡麻和えピリ辛、海の幸網包み焼き他

○料金

[大] 53,000 円 (6~7名様用、限定 30 個)

[中] 37,000 円 (4~5名様用、限定 100 個)

[小] 23,000 円 (2~3名様用、限定 130 個)



＜日本料理三段重＞ *ホテルマウント富士

[一の重]

伊勢海老、数の子黄金漬、生子かす漬、松茸旨煮、唐墨、
紅白なます、いくら他

[二の重]

紅白小袖蒲鉾、鶏松風、錦玉子、柚子伊達巻、子持鮎甘露煮、
鰐西京漬、日の出サーモン

[三の重]

床節磯煮、鯪山椒煮、車海老芝煮、鰻有馬煮、竹の子土佐煮
里芋旨煮、松筍慈姑 他

○料金 32,000 円 (4~5名様用、限定 140 個)

＜中国料理三段重＞

[一の重] クラゲ酢の物、タラバ蟹の胡麻風味、金時芋のレーズン煮、細切牛肉山椒風味、
黒豆のキンモクセイ風味金箔添え 他

[二の重] 車海老のレモン風味、筍の香り煮、煮鮑、モンゴイカの網包み焼き、
渋皮栗の八角風味 他

[三の重] 活ホタテの藁酒漬、大根の香り漬 (醤油)、椎茸の上海風煮

○料金 32,000 円 (4~5名様用、限定 35 個)

*11月末までに中国料理三段重をご予約いただいた方には、紹興酒 1 本をプレゼントいたします。

本件についてのお問い合わせは、
ハイランドリゾート株企画部 川瀬、秋山
〒403-0017 山梨県富士吉田市新西原 5-6-1
TEL 0555-22-1181 FAX 0555-22-3110
www.hIGHLANDresort.co.jp