

「記念日の宿」海栄RYOKANS
13の旅館・ホテル料理人が競う
「料理対決 宿泊プラン」11月1日から提供
～40周年を記念し、愛知・三重・富山・愛媛・山梨、5つのご当地の会席料理を展開～

愛知、三重、富山、愛媛、山梨に旅館を経営する海栄 RYOKANS(本部:愛知県知多郡南知多町山海字屋敷、代表取締役社長:渡邊玲緒)は、2021年10月開業40周年目玉企画として、13の旅館・ホテルによる「会席料理対決 宿泊プラン」第一弾を11月1日(月)から11月30日(火)まで提供します。ご宿泊の館で、地域の異なる4館の会席料理とあわせて5つの会席料理の中から選んでご賞味いただけるプランです。



■「料理対決 宿泊プラン」展開の背景

コロナ禍により、遠くの観光地よりも近隣地域を訪れる「マイクロツーリズム」が注目されています。各地に宿泊施設のあるメリットを活かして、近場の旅館で、遠方の地域の会席料理も楽しめる企画を練りました。各館の料理人が、レシピや調理方法を共有・伝授し、一つの旅館で5地域の会席料理を作り、選んで賞味できるプランを作成しました。

例えば、南知多温泉の「源氏香」にお泊りのお二人様の場合、三重県伊勢新市美里温泉「千の杜」、富山県越中つるぎ温泉「つるぎ恋月」、蒲郡温泉「ホテルたつき」、愛媛県今治市湯ノ浦温泉「汐の丸」の5つの会席料理から、お一人は「源氏香」の会席、もうお一人は「汐の丸」の会席料理という選択や、お二人とも「つるぎ恋月」の会席料理など、1グループにつき2地区の会席料理選んでご賞味いただけます。その評価をしていただいた方には粗品をプレゼントいたします。また、全ての会席料理には、甲府記念日ホテルのパーティシエが40周年をテーマに考案したデザートを提供いたします。

■報道関係者からのお問い合わせは■

海栄RYOKANS 広報 松浦:080-5163-7732 田端:090-4189-5378 press@kaiei-ryokans.com

■「40周年記念 目玉企画 会席料理対決プラン」について

- ・期間:11月1日(月)～11月30日(火)、(第二弾 2022年1月、第三弾 2022年3月を予定)
- ・対象:各館の料理対決プランで宿泊の方
- ・会席料理の内容:



開催館	料理対決宿泊プラン
花乃丸	奥道後 壱湯の守/千の杜/つるぎ恋月/ホテルたつき/花乃丸
天の丸	沙の丸/源氏香/ホテルおがわ
吉良かん	甲府 記念日ホテル/彩向陽/延対寺荘
ホテルたつき	花乃丸/彩向陽/ホテルおがわ
彩向陽	沙の丸/延対寺荘/源氏香
千の杜	甲府 記念日ホテル/花乃丸/ホテルおがわ
つるぎ恋月	甲府 記念日ホテル/つるぎ恋月
延対寺荘	ホテルたつき/つるぎ恋月/源氏香
ホテルおがわ	吉良かん/花乃丸/沙の丸
沙の丸	千の杜/ホテルおがわ
奥道後 壱湯の守	甲府 記念日ホテル/沙の丸
甲府 記念日ホテル	源氏香/彩向陽/奥道後 壱湯の守
源氏香	つるぎ恋月/甲府 記念日ホテル

※案内したものは、一部(白)欄を定めます。
※案内した日にも開催を定めております。

- 南知多温泉:源氏香/伊勢海老・真鯛・知多牛の香り焼き～塩釜ドーム宝楽焼～(9品)
花乃丸/特大海老フライ・知多牛と豚ヒレ食べ比べ(10品)
 - 蒲郡温泉:天の丸/みかわ牛陶板焼き・ニギスとアンコウの八丁味噌鍋(10品)
ホテルたつき/三河八丁味噌仕立ての家康鍋・A5ランクみかわ牛の陶板焼・蒲郡産メカリの唐揚げ(12品)
 - 吉良温泉:吉良かん/吉良クイーンポーク西尾抹茶しゃぶしゃぶ・三河一色産うなぎひつまぶし(9品)
 - 湯の山温泉:彩向陽/菰野豚陶板焼・伊勢鶏の菰野ヨーグルト味噌鍋(10品)
 - 新美里温泉:千の杜/鮑旨煮・伊勢海老黄金煮・松阪牛すね肉デミ煮込み(10品)
 - 越中つるぎ温泉:つるぎ恋月/富山ポーク豆乳鍋・白海老釜飯(10品)
 - 宇奈月温泉:延対寺荘/鯉の朴葉焼き・名水ポーク角煮・バイ貝釜飯(10品)
 - 小川温泉:ホテルおがわ/ぶり大根煮・白海老のかき揚げ(9品)
 - 湯ノ浦温泉:汐の丸/豚の瀬戸内レモン塩麴漬け・南予の鯛めし(10品)
 - 奥道後温泉:奥道後 壱湯の守/戸島ぶりの豆乳鍋・伊予の日向飯(9品)
 - 湯村温泉:甲府 記念日ホテル/山梨ワインすき焼き・キノコ釜飯(9品)
- ・全てに甲府記念日ホテルのパティシエ監修のデザート付き
※食材や器は、状況により異なる場合がございますのでご了承くださいませ。



源氏香 会席料理



花乃丸 会席料理



ホテルたつき(龍城) 会席料理

■報道関係者からのお問い合わせは■



天の丸 会席料理



吉良かん 会席料理



彩向陽 会席料理



千の杜 会席料理



つるぎ恋月 会席料理



延対寺荘 会席料理



ホテルおがわ 会席料理



汐の丸 会席料理



奥道後 壺湯の守 会席料理



甲府記念日ホテル 会席料理



甲府記念日ホテルのパーティシエ監修
結婚40周年の宝石「ルビー」をイメージしたデザート

■海栄 RYOKANS とは

「海栄 RYOKANS」は、それぞれの地域の歴史、文化、そして客層を踏まえながら、おもてなしの質を高めるべく取り組んでいます。全ての19館は、「記念日の宿®」をコンセプトに、皆様方それぞれの記念日づくりのおもてなしをモットーにしております。

■報道関係者からのお問い合わせは■

海栄RYOKANS 広報 松浦:080-5163-7732 田端:090-4189-5378 press@kaiei-ryokans.com

■「記念日の宿」と「記念日コンシェルジュ」とは

海栄 RYOKANS は愛知、三重、富山、愛媛、山梨に旅館とホテルを有する温泉旅館グループです。当グループは開業以来、日本の伝統的スタイルである旅館というおもてなしにこだわり続けて参りました。お客様に感動を提供する旅館を目指し2007年9月に「記念日の宿」を登録商標として申請し、承認を受けました。

結婚記念日、お誕生日、長寿の祝いの三大祝いをはじめ、初節句や七五三、成人の祝い、さらには母の日や父の日などの日本特有の記念日を取り上げて専用プランなどもご提案しております。

そんな海栄 RYOKANS は「記念日の宿」として様々なお祝いの相談を受ける専用のスタッフ「記念日コンシェルジュ」が誕生いたしました。各館の記念日コンシェルジュが一番の思い出になるようなお祝いを一緒に考え、お客様に寄り添ったご提案をさせていただきます。