

あの料理長が帰ってくる！元料理長・稲垣一夫が奏でる美食

和食レストラン「紅葉」が再営業

箱根ホテル小涌園グランドフィナーレ企画第二弾

これまでもこれからも箱根小涌園！お客様との絆を繋げていきます。

藤田観光株式会社 箱根ホテル小涌園(所在地：神奈川県足柄下郡箱根町 支配人：恩田 豊)では、来年2018年1月10日(水)の営業終了に向け、今年3月をもって営業を終了していた和食レストラン「紅葉」を、メモリアル営業として11月1日(水)より再オープンすることといたしました。

当社は2014年より箱根小涌園再開事業に取りかかり、今年4月の箱根小涌園 天悠の開業を機に、箱根ホテル小涌園内の和食レストラン「紅葉」の営業を終了しておりましたが、国内外のお客様より「和食レストランの営業を再開してほしい」「営業再開を待っています」といったお声を数多く頂戴しておりました。

箱根ホテル小涌園が約60年の歴史に幕を下ろす前に、もう一度思い出話を花を咲かせながら、自慢の和食料理をお召し上がりいただきたく、この度再オープンする運びとなりました。

グランドフィナーレを飾る特別メニューを作り上げるのは、元料理長・稲垣 一夫。

2006年に国登録有形文化財建造物で、本格蕎麦を提供する『蕎麦 貴賓館』の料理長、2007年には箱根ホテル小涌園の総料理長に就任、その後『ホテル椿山荘東京』の和食料理長、『由布院 緑涌』の料理長を経て、再び箱根ホテル小涌園で腕を振るいます。

箱根ホテル小涌園で思い出に浸りながら、心を込めて作り上げる逸品をお楽しみ下さい。



稲垣 一夫 <プロフィール>

- 1979年 藤田観光株式会社入社
- 1999年 京都国際ホテル和食料理長就任
- 2006年 箱根茶寮椿山荘(現 蕎麦 貴賓館)料理長就任
- 2007年 箱根ホテル小涌園総料理長就任
- 2011年 ホテル椿山荘東京和食料理長就任
- 2014年 由布院 緑涌料理長就任



和食レストラン「紅葉」メモリアル営業

営業期間：2017年11月1日(水)～
2018年1月9日(火)

営業時間：①17時30分～
②19時30分～
オーダーストップ 20時30分
営業終了 21時00分 ※要予約
メニュー：和会席 8,316円(税込)

今後もグランドフィナーレ企画を予定しており、企画内容及び詳細は随時リリースを配信いたします。

<御紙面に記す際のお問い合わせ先>

藤田観光株式会社 箱根ホテル小涌園予約センター
〒250-0407 神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平 1297 TEL: 0460-82-4111

<リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先>

藤田観光株式会社 箱根ホテル小涌園
販売予約課：西・森・高橋 TEL: 0460-87-7805 / FAX: 0460-82-4123