

総料理長 石川 和男が奏でるグランドフィナーレ レストラン「フォンテブロー」が再オープン

箱根ホテル小涌園グランドフィナーレ企画第三弾

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おりましたフランス料理「フォンテブロー」を、メモリアル営業として12月23日(土)より再オープンすることいたしました。「フォンテブロー」は、1983年7月に、庭園の景色を眺めながらお食事を楽しめる、箱根小涌園初のフランス料理レストランとしてオープンいたしました。VIPをもてなすフランス料理を、主に南フランス料理をテーマに、斬新な技法と伝統の味を多くのお客様に提供してまいりました。この度、箱根ホテル小涌園の歴史に幕を下ろす前に、時の流れを慈しみながら繊細な季節の味わいと、豊かなやすらぎのときをご堪能いただきたく、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、箱根ホテル小涌園総料理長 石川 和男。十和田ホテル総料理長、当社、料理・料飲サービス指導部指導料理長、フォーシーズンズホテル椿山荘 東京総料理長を経て、2013年4月より箱根ホテル小涌園総料理長として、フレンチ・イタリアンの幅広い知識と技法で、多くのお客様を魅了してまいりました。箱根ホテル小涌園での思い出と、フォンテブローでの楽しかったひとときを一皿一皿に心を込めて、思い出の料理をお作りします。

<プロフィール>

- 1992年 藤田観光株式会社入社
ホテル鳥羽小涌園洋食調理主任にて従事
- 1998年 十和田ホテル料飲支配人兼総料理長就任
- 2001年 藤田倶楽部レストランあかしあ亭開業に携わり、支配人兼料理長就任
- 2006年 椿山荘レストラン課明治大学紫紺館椿山荘支配人兼料理長就任
- 2009年 藤田観光事業本部料理・料飲サービス指導料理長就任
- 2011年 フォーシーズンズホテル椿山荘 東京総料理長就任
- 2013年～ 箱根ホテル小涌園総料理長就任



フランス料理「フォンテブロー」メモリアル営業

営業期間：2017年12月23日(土)～
2018年1月3日(水)
営業時間：①17時30分～②19時45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：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