

2018年6月吉日

報道関係各位

株式会社舞子リゾート
株式会社ホスピタリティオペレーションズ

【舞子BBQガーデン】

準備・後片付け不要のお手軽“手ぶらでBBQ” ガーデン ウェディング パーティーにもおすすめ

株式会社舞子リゾート（本社：新潟県南魚沼市、代表取締役：田中章生）が運営する舞子高原ホテルは、準備・後片付け不要“手ぶらでBBQ”で好評の「舞子BBQガーデン」をリニューアルし、直営営業を開始いたしました。それに伴い、雪温貯蔵豚などの地場産食材にこだわりメニューを一新。さらに、より気軽にアウトドアバーベキューを満喫していただけるよう、ランチ 1800 円、サンセット（ディナー）2500 円と、従来価格を下回る料金でご提供しております。

地場産食材としては、雪国ならではの貯蔵庫「雪室（ゆきむろ）」を使った熟成で旨味が凝縮された雪温貯蔵豚「雪ひかりポーク」をはじめ、自家製ハーブチキンや季節野菜の盛り合わせなど、ボリュームも満点。そのほか、舞子オリジナルの調合で作られたジャンボソーセージや、クリスピーポテトなど、サイドメニューも豊富な品揃えで、お子様から大人の方までご満足いただける内容となっております。

さらに、カジュアルにゲストをもてなしたいというカップルによる「BBQ ウェディングパーティ」も注目を集めています。リゾートホテルクオリティの舞子BBQガーデンは、ホテルスタッフがBBQ代行することも可能なので、プuffスタイルBBQを楽しむことも可能。パーティーの準備や支度部屋、万が一の荒天でもホテル施設が利用できるのも安心という点も好評の理由のひとつです。



舞子BBQガーデン

【営業期間】 2018年7月14日（土）～9月24日（月）の土日祝 ※7月30日（月）～8月31日（金）は毎日営業
【料金】 ランチ 1,800 円／サンセット 2,500 円 ※ドリンク別、アラカルトメニューあり

■本件に関するお問い合わせ先■

〔本社広報〕 株式会社ホスピタリティオペレーションズ マーケティングチーム 竹川紀人
TEL. 070-3194-2101 E-mail: ntakegawa@hospitality-operations.co.jp

〔現地広報〕 株式会社舞子リゾート 伊島達也

TEL. 025-783-4100 E-mail: tatsuya.ijima@maiko-snowresort.com