



“北欧の冬”をコンセプトにしたシェフこだわりのディナーコースが誕生
O Park OGOSE にて埼玉県産食材のコースディナーを提供開始



株式会社温泉道場（埼玉県比企郡ときがわ町）が運営する複合型リゾート施設「BIO-RESORT HOTEL&SPA O Park OGOSE」（埼玉県入間郡越生町）にて、レストラン MORINIWA で楽しむ冬のコースディナープランの販売を開始いたします。

BIO-RESORT HOTEL&SPA O Park OGOSE は「ビオトープ」をテーマに、森に囲まれた自然豊かな環境下での滞在を楽しめる複合型のリゾート施設です。今回「北欧の冬」をコンセプトに、北欧産のサーモンや埼玉県産の食材を贅沢に使用したディナーコースの提供を開始いたします。施設の所在地である越生産のゆずや、埼玉県産のヨーロッパ野菜をシェフがーから仕込んだこだわりのお食事をお楽しみください。

■コース概要

前 菜：越生野菜のマリアージュ

魚 料 理：ノルウェー産サーモンの栗のうろこ仕立て 越生産ゆずバターソース キャビア添え

肉 料 理：埼玉県産ヨーロッパ焼き野菜と牛タンラグー

ドルチェ：北欧冬の大山脈仕立て コーヒー/紅茶

温泉道場は「おふろから文化を発信する」を企業理念にしております。埼玉県産の野菜を使用することにより「地産地消への貢献」を目指し、北欧の冬をコンセプトにすることで、コロナ禍で海外旅行が制限されるなか「食を通じた北欧文化の発信」に取り組んでいきたいと考えております。

本プランは毎週金曜日・土曜日限定の販売。各日限定 20 食のみのご提供となります。価格は、1泊2食付き 16,500 円（税別）～/人です。

BIO-RESORT HOTEL & SPA O Park OGOSE（オーパークおごせ）

埼玉県入間郡越生町上野 3083-1 <https://opark.jp/>

■本リリースに関するお問い合わせ先■

株式会社温泉道場 白石 049-292-7889 shiraishi@onsendojo.com