

國際大行旅館 2014.9.5號

e i > 身フル | 曰記

参考するレストラン各店が、ホテルの味の原点に立ち返り、こだわり抜いた味を厳選する。11月末までの期間中、対象メニューを注文した利用客にはホテル共通利用券などを抽選でプレゼントするキャンペーンも同時開催する。

ホテル阪急インタークショナル（大阪市北区）のスペシャリティレストラン「マルメゾン」ではスープベースの抽出方法

ナクアホテル＆リゾーツマネジメント（東京都港区）は、運営する「水上高原ホテル200（下ウーハンドレッド）」（群馬県利根郡）が「ウェルカムベビーのお宿」認定を取得したことを発表した。同社の運営施設では5施設目となり、ホテル

のブイヤベース仕立てAOPエクストラヴァージン・オリーブオイルの芳香」、宝塚ホテル（兵庫県宝塚市）では六甲の天然水で炊き上げた兵庫県産米を使った「金胡麻の鰯飯」、ホテル阪神（大阪市福島区）では豆腐を24時間以上醤（シャン）に漬け込ませた「シェフ堤の麻婆豆腐」、第一ホテル東京（東京都港区）では開業以来伝えられてる製法と味を守る名物

「100」ウェルカムベイナクアホテル&グループとして同認定を取得しているのは同社が最多となる。

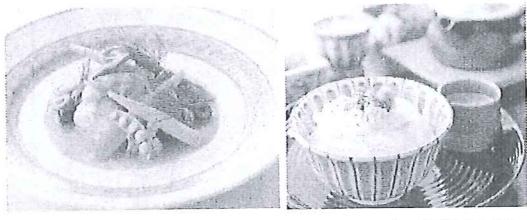
ウェルカムベビーのお宿は、主に未就学児の子どもを同伴した「子連れファミリー客」に安全な滞在を提供できる宿泊施設かどうかを約100項目の選定基準から調査す

「水上高原ホテル200」ウェルカムベビーのお宿に認定

ナクアホテル&リゾーツマネジメント

ナクアホテル&リゾーツマネジメント（東京都港区）は、運営する「水上高原ホテル200」（下ウーハンドレッド）（群馬県利根郡）が「ウェルカムベビーのお宿」認定を取得したことを発表した。同社の運営施設ではた。同社の運営施設では5施設目となり、ホテルを取得しているのは同社が最多となる。

育て総研（大阪市北区）が行っている認定事業。設備・備品などのハード面だけでなく、接客やサービスメニューなどソフト面の整備もチェック項目に挙げられ、8月5日現在48施設が認定されている。



▲左:ホテル阪急インターナショナル、右:宝塚ホテル

粗木のバージンロード チャペルリニューアル

ラウンジバー「リラ」リニュー 芙蓉とデザイン統一しウェルカムパーティ

展望レストラ
ン「芙蓉」と
同様、スタイ
リッシュな空
間に生まれ変
わり、インテ
リアデザイン
の共通化を図
る。芙蓉は、
週末を中心
に婚禮披露宴會
場として活用
されており、
リラの改裝後
は芙蓉で行わ
れる披露宴のウエルカム
パーティー会場として、
食前酒の提供などの演出
を行う。
平日は従来通り、ラウ
ンジバーとしても営業す
る。ホテル東側に造られ
た窓に面しているため、



▲東京スカイツリーなどが見える

組木を採用したのは、木材のサイズがぴったりと合わなければ美しい構様に仕上がりないことを、新たな夫婦となる新郎新婦へのメッセージとして、設計して込めたため。ブランドショップの店舗内装・デザインを手掛けた実績を持つT.V.PE7が担当した。

展望レストラ
ン「芙蓉」と
同様、スタイ
リッシュな空
間に生まれ變
わり、インテ
riorとして、アエア参加者の
うち先着50組を招待して、
27日18時30分から実施
する。IKKO氏は「人生で一度きりの大ステー
ジで花嫁はどう見えるべ

試食開業2周年を記念して始めた馬車セレモニー「ウエスティンホースパレード」の馬車見学、模擬拳式、相談会などを開催する。