



報道関係各位

株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント

アートホテル弘前シティ、2Fレストランが大幅リニューアル！
2018年3月1日（木）、『シェフズレシピ Chef's Recipe』オープン
自然と健康志向の高い料理をバラエティー豊かなbuffetスタイルで

株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント（本社：東京都港区、代表取締役社長：麻野篤毅）が運営するアートホテル弘前シティ（青森県弘前市）は3月1日（木）、buffetダイニング「シェフズレシピ Chef's Recipe」をリニューアルオープンいたします。「ナチュラル・クオリティー より自然で良質な食事」をキーワードに、素材の味を生かした心と体に優しい料理をbuffetスタイルで提供いたします。“地産地消”を最大限生かした郷土食をはじめ、アジア料理やヘルシーな地中海食など、国際色豊かで幅広いジャンルの料理が味わえます。

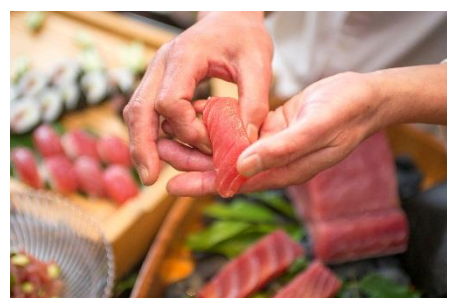
また、リニューアルされた店内には完全個室を新設し、貸し切りでご利用いただける空間をご用意いたしました。収容は48席あり専用レストルームも完備しておりますので、小宴会（懇親会・二次会・パーティー各種）に最適な個室となっております。レストラン店内は、料理のコンセプトに合わせたナチュラルカラーを基調とし、カジュアルでありながら落ち着いた内装で統一されたフロアです。収容は最大192席（内：レストラン176席/鉄板焼9席/バー7席）で用途に合わせてご利用いただけます。



当レストランの料理は、「おいしく愉しく、健康的」を基本に食材や調理法に配慮しております。野菜は産地や旬のもの、有機や自然栽培など良質なものを意識し、豊富な栄養素を損なわぬように生で摂取し、肉や魚はグリルやスチームなどで油分を控え、物足りなくならないようハーブやスパイスなどの香りで味を引き立たせます。生まれ変わったライブキッチンよりできたてを提供いたします。

郷土料理、県民の定番などの和食からヘルシーイタリアンまで、地元食材をふんだんに使用した健康志向の朝食は一日の始まりを豊かに彩ります。月替りメニューのランチ、ディナーは前菜・スープ・メインディッシュから、デザート、ドリンクをお好きなだけお楽しみいただけます。

アートホテル弘前シティ2階は、「buffetダイニング シェフズレシピ Chef's Recipe」に加え、県産和牛や旬の魚介をダイナミックに調理する「鉄板焼き シェフズテーブル Chef's Table」、新設した完全個室のプライベート空間「シェフズ ルーム Chef's Room」、カクテルをはじめドリンクのラインナップが豊富な「Bar N40（バーエヌフォーティ）」といった多彩なレストランフロアとなっております。



料金

- ・朝食 大人 2,079 円、こども 12 歳以下 1,188 円、4 歳未満 無料
- ・ランチ 大人 1,944 円、こども 12 歳以下 972 円、4 歳未満 無料
- ・ディナー（平日） 大人 2,970 円、こども 12 歳以下 1,485 円、4 歳未満 無料
- ・ディナー（土日祝） 大人 3,564 円、こども 12 歳以下 1,782 円、4 歳未満 無料

おすすめメニュー（一例） ※時間帯によって内容は異なります。仕入れ状況、シーズンにより変動の可能性がございます。

- ・ [LIVE] 青森県産ガーリック豚の極上ハム [朝]
- ・ [LIVE] 板切り麩 すき煮仕立て [朝]
- ・ [LIVE] 陸奥湾ほたて貝、りんごご飯 [朝]
- ・ [LIVE] 焼きたてフレンチトースト [昼]
- ・ [LIVE] ふんわり食感の切りたて生ハム [昼]
- ・ [LIVE] 鉄板焼き こだわりのコンディメント [昼][夕]
- ・ [LIVE] 本日のロースト カービングサービス [夕]
- ・ [LIVE] ホールチーズサービス [夕]
- ・ [LIVE] 揚げたて天ぷら [夕]
- ・ [LIVE] まぐろ三味（刺身、寿司、本日の逸品） [土日祝日限定 夕]

★ランチのおすすめ

- ・ 切りたて生ハム
...イタリア・スウェドリಂಗウス社の手動スライサーを使用。ふんわりとした食感です。

★ディナーのおすすめ

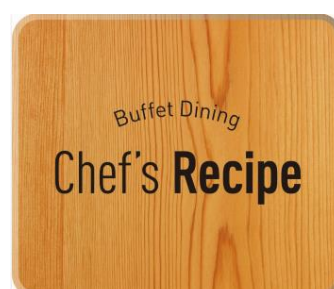
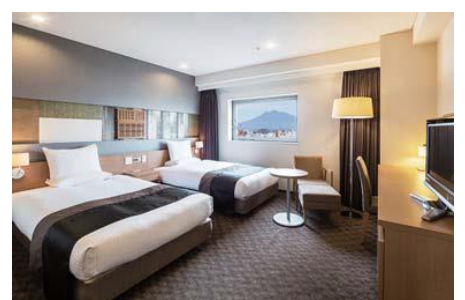
- ・ 本日のロースト
...品質や熟成などにこだわった肉を大きな塊のまま、じっくりと焼き上げてプレゼンテーション。
例) 牛リブロースの岩塩焼き 黒胡椒風味 ワサビにナチュラルエッセンスを添えて
例) 長谷川の自然熟成豚の塩パイ包み焼き
りんごのお酢とハチミツにフォン・ド・ヴォーを加えたソースで

★土日祝日限定（ディナー）のおすすめ

- ・ まぐろ三味
...料理長が吟味したまぐろの刺身や寿司、かぶと焼き、ねぎま鍋などで提供。

■buffetダイニング「シェフズレシピ」の施設概要

- ・ オープン日時 : 2018年3月1日(木)7時より
- ・ 住 所 : 〒036-8004 青森県弘前市大町 1-1-2 アートホテル弘前シティ 2F
- ・ 営業時間 : 朝食 7:00~10:00
昼食【平日】 11:30~14:30 (L.O.14:00)
【土日祝】 11:30~15:30 (L.O.15:00)
夕食 17:30~22:00 (L.O.21:30)
- ・ 客席数 : 192 席
- ・ 問い合わせ先 : レストラン直通 0172-37-9555



■アートホテル弘前シティ 施設概要

- 【アクセス】・JR 弘前駅より徒歩 1 分
 - ・東北自動車道 大鰐・弘前 I.C.より車で約 15 分
 - ・青森空港よりバスで約 60 分
- 【所在地】〒036-8004 青森県弘前市大町 1-1-2
- 【階数】地上 12 階建、地下 1 階
- 【客室】総客室 134 室
- 【館内設備】ロビー / フロント / ティーラウンジ / レストラン / 会議室 / 宴会場 / 挙式場 / 自販機 / 売店 / 駐車場 / 全館無料 Wi-Fi 完備

【マイステイズ・ホテル・マネジメントについて】

株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメントは、北海道から沖縄までの日本各地で宿泊施設を管理・運営しております。2005 年より本格的にホテル事業に参入し、現在は宿泊主体型施設から総合リゾートホテルまで、形態に応じた 5 つのブランド(ホテルマイステイズ、ホテルマイステイズプレミア、フレックスティイン、MyCUBE by MYSTAYS、アートホテル) で全国に展開しております。

■株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント 会社概要

- 商号 : 株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
- 事業内容 : 国内 84 棟 (13,651 室) のホテル運営・管理業務、開発およびコンサルタント、事業評価 (デューデリジェンス)、フランチャイズ運営事業など。(2018 年 2 月 1 日現在)
- 代表者 : 代表取締役社長 麻野 篤毅
- 所在地 : 東京都港区六本木 6-2-31 六本木ヒルズノースタワー14F
- 設立年月日 : 1999 年 7 月 8 日
- URL : <http://corporate.mystays.com/>

当リリースに関する報道関係者からの問合せ先

株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント 広報担当 Tel: 03-6866-4350

■マイステイズ・ホテル・マネジメントホームページ■ [http:// corporate.mystays.com/](http://corporate.mystays.com/)